Wienbibliothek im Rathaus

289420 A

MA 9 – SD 25 – 072006 – 54

Der

Wiener Conditor.

Praktisches Handbuch

für kleinere und größere Haushaltungen, Hotels, Gasthäuser und Conditoreien.

Zweiter Theil:

Enthaltend die Kuchenbäckerei (Patisserie), Pasteten, feine Mehlspeisen, gemischte Bäckerei und das Glasiren aller Backwerke.

→ Mit vielen in den Text gedruckten Illustrationen ←

Verfaßt und herausgegeben

zu Nutz und Frommen aller Hausfrauen, Mädchen und Köche

von

Jac. Ebstein

k. k. priv. Conserven-Erzeuger und Conditor, Besitzer von Verdienst- und Ehren-Medaillen.

1890.

C. Daberkow's Verlag

in Wien

Mariahilferstraße Nr. 12/16 nächst den k. k. Hofmuseen.

(Leipzig, Ernst Heitmann, Gutenbergstraße.)

Wienbibliothek im Rathaus

289420 A

MA 9 – SD 25 – 072006 – 54

Der

Wiener Conditor.

Praktisches Handbuch
für kleinere und größere Haushaltungen, Hotels, Gasthäuser und Conditoreien.

Zweiter Theil:

Enthaltend die Kuchenbäckerei (Patisserie), Pasteten, feine Mehlspeisen, gemischte Bäckerei und das Glasiren aller Backwerke.

Mit vielen in den Text gedruckten Illustrationen.

Verfaßt und herausgegeben
zu Nutz und Frommen aller Hausfrauen, Mädchen und Köche
von

Jac. Ebstein
k. k. priv. Conserven-Erzeuger und Conditor, Besitzer von Verdienst- und Ehren-Medaillen

1890.

C. Daberkow's Verlag
in Wien
Mariahilferstraße Nr. 12/16 nächst den k. k. Hofmuseen
(Leipzig, Ernst Heitmann, Gutenbergstraße.)

A 289.420

Alle Rechte vorbehalten.

Druck von Hugo Hoffmann, Wien, VII., Breitegasse 2.

IN 468156

Vorrede.

Die freundliche Aufnahme, welche der „Wiener Conditor" bisher gefunden hat, und die Thatsache, daß die starke Auflage des ersten Bandes nahezu vergriffen ist und vielseitige Wünsche nach einer Fortsetzung des Werkes an uns herangetreten sind, veranlaßte die nunmehrige Verlagshandlung, einen weiteren Band des „Wiener Conditor" herauszugeben, wobei ihr die reichen durch mehr als 25 Jahre gesammelten Erfahrungen eines selbständigen Geschäftsbetriebes seitens des Autors trefflich zu statten kamen.

Während der erste Band des „Wiener Conditor" Vorschriften und Anweisungen zur Bereitung der unter der Bezeichnung „Zuckerbäckerei" bekannten Backwerke und Torten enthält, umfaßt der vorliegende vorzugsweise die Kuchenbäckerei (Patisserie), Pasteten, feine Mehlspeisen und Glasuren, wogegen ein später erscheinender dritter Band die Siederei und das Ganze der Einsiedekunst behandeln wird, so daß das Werk dann ein stattliches Ganze bilden wird, wie es eben in der Kochbuch-Literatur noch nicht vorhanden ist, weil es durchwegs aus eigener praktischer Erfahrung hervorgegangen und für jede Haushaltung, jedes Hotel oder Gasthaus eine werthvolle Anleitung bietet, alle feineren Backwerke und Mehlspeisen kunstgerecht und mit verhältnißmäßig geringen Mitteln herstellen zu können.

Unter den zahlreichen Anerkennungsschreiben und Urtheilen der Presse führen wir nur einige an und werden uns freuen, wenn auch dieser und der nächstfolgende Band freundlichen Anwerth findet und gleich dem ersten Bande überall als brauchbar befunden wird.

Wien, August 1890. **Die Verlagshandlung.**

Das Urtheil einer praktischen Hausfrau.

Josefstadt, 26. Januar 1890.

Euer Wohlgeboren!

Vor kurzer Zeit habe ich mir das von Ihnen herausgegebene Buch „Wiener Conditor" angeschafft und dabei gefunden, daß die darin enthaltenen Recepte nicht nur sehr gut, sondern auch leicht zu befolgen sind, nachdem Alles in faßlicher Weise geschrieben ist. Leider vermisse ich etwas und zwar das Glasiren der Torten*) und erlaube mir aus diesem Grunde an Sie die Bitte zu richten, mir gefälligst eine Belehrung zu ertheilen, wie man Glasuren, namentlich Fondant-Glasur (Vanille, Kaffee, Punsch u. s. w.) bereitet und verwendet.

Indem ich mir erlaube zu diesem Zwecke eine Retour-Marke beizulegen, danke ich bestens im Vorhinein für Ihre Freundlichkeit mich achtungsvoll zeichnend

Camilla Wimmer,
Hauptmannsgattin, Josefstadt (Böhmen),
n. Pavillon 46.

*) Im vorliegenden Bande enthalten. Die Verlagshandlung.

Ein Urtheil der Presse.

Conditoren-Zeitung. (Deutschland). Der frühere „Wiener Conditor" wird noch bei Vielen in gutem Andenken stehen. Vorliegende neue Ausgabe, die der praktischen Handhabung wegen in drei Bänden erscheint, ist zeitgemäß umgewandelt und ansehnlich bereichert worden. Die Einrichtung des Buches ist recht übersichtlich, indem nach der kurzgefaßten technisch-wissenschaftlichen Belehrung und Anleitung jede Art Backwerk in einem besonderen Capitel beschrieben wird und ebenso die Art der Verwendung der verschiedenen Qualitäten zur Erzeugung gewisser Gattungen von Backwerken, wie Thee-Dessert, Tafelbäckerei ꝛc. genau dargestellt wird. Die Arten der Backwerke sind durch Grundrecepte festgestellt und die möglichen Abänderungen mit Rücksicht auf Oekonomie und der sich ergebenden Qualität nahegelegt und besprochen. Für die jüngere Generation bildet das vorliegende Werk eine vollständige Novität, aber auch die älteren Conditoren, Hoteliers und Gastwirthe werden noch vieles Neue und Gute darin finden und sicher darnach arbeiten können. Denn das ist der rühmliche Vorzug dieses Buches, welcher demselben auch dauernden Werth verleiht, daß es aus langjähriger vielseitiger Praxis hervorgegangen ist und eben nur für die Werkstätte berechnet und geschrieben ist. Eine derartige Novität auf literarischem Gebiete ist eine zeitgemäße, willkommene Erscheinung, welche wir nur bestens empfehlen können.

Zur gefälligen Beachtung.

Der

Wiener Conditor

erscheint in drei Bänden,

von denen der erste

(Preis: 1 fl. 50 kr. = 2 M. 50 Pf., gebunden 1 fl. 80 kr. = 3 M.)

Die feinen Backwerke

(die eigentliche Zuckerbäckerei),

der zweite

(Preis: 2 fl. = 3 M. 60 Pf., cartonnirt 2 fl. 40 kr. = 4 M. 20 Pf.)

Die Kuchenbäckerei (Patisserie)

und feine Mehlspeisen,

der dritte*)

(Preis: 2 fl. = 3 M. 60 Pf., cartonnirt 2 fl. 40 kr. = 4 M. 20 Pf.)

Die Siederei und die Einsiedekunst

enthält.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen oder die Verlagshandlung des „Wiener Conditor".

*) Ist in Vorbereitung.

Der

Wiener Conditor.

Zweiter Theil:

Die Kuchenbäckerei

(Patisserie).

Erstes Capitel.

Hefenbäckerei.

Die gegohrenen Backwerke. — Einleitung der Gährung. — Dampfel oder Vorteig. — Bereitung des Teiges. — Gleichmäßigkeit der Luftblasenbildung. — Das Speckigwerden. — Das Backen. — Einfacher Hefenteig. — Zwieback. — Vanille-Zwieback. — Mandel- oder Preßburger Zwieback. — Vanille- oder Frankfurter Zwieback. — Vanille-Zwieback zweites Verfahren. — Annis-Zwieback. — Der feine Hefenteig. — Der gerührte Hefenteig. — Die abgeschlagene Hefenmasse. — Gerührte Hefenmasse. — Münchener Butterlaibel. — Flache Butterlaibel. — Savarein. — Gugelhupf. — Zweites Verfahren. — Brioche und Baba. — Gezogener Hefenteig. — Zweites Verfahren. — Rosinen-Rollade. — Feiner gezogener Hefenteig. — Schnecken. — Gefüllte Hefenbäckerei. — Rollade. — Gerollter Kuchen. — Mohnfüllung. — Stollen. — Stritzel. — Kränze. — Zöpfe. — Kipfeln. — Bretzen. — Nußfüllung. — Mandelfüllnug. — Käsefüllung. — Die einfache Käsefüllung. — Marmeladefüllung. — Honigfüllung mit Rosinen. — Schinken- und Grieben-Krapfen. — Sträußelkuchen. — Sträußelbäckerei. — Sträußel. — Bestreute Hefenbäckerei. — Kleine Hefenbäckerei. — Wiener Faschingskrapfen. — Schmalzringe. — Brennende Granaten. — Schmalzkugeln. — Schwedischer Pfannenkuchen. — Böhmische Dalken. — Rollade. — Nuß-, Mohn-, Käse-, Marmelade- und Mandel-Rollade. — Gerollter Kuchen. — Hefenbäckerei verschiedener Art unter Einem zu bereiten.

Die gegohrenen Backwerke.

Das Wesen der Gährung im Allgemeinen haben wir in kurzen Umrissen in der Einleitnng dieses Buches kennen gelernt, und von den verschiedenen Arten der Gährung ist für dieses Capitel, und zwar für die Vorschriften der Bereitung „gegohrener Backwerke", die sogenannte Brodgährung am wichtigsten.

Einleitung der Gährung.

Um einen Teig womöglich in kurzer Zeit in Gährung zu bringen, so daß alle Massentheilchen von derselben berührt werden, wird die zur Einleitung einer Gährung nothwendige Hefe vorerst aufgelöst oder erweicht. Die zur Teigbildung bestimmte Hefe wird entweder mit lauwarmem Wasser oder lauwarmer Milch angefeuchtet. Die Hefe wird zerbröckelt und auf je ein Dekagramm Hefe mit einen Eßlöffel voll der genannten Flüßigkeiten übergossen und an einem warmen Orte eine Zeit ruhen gelassen. Hierauf wird die Hälfte oder das Drittel der zur Teigbildung bestimmten lauwarmen Milch oder Wasser der Hefe zugegossen und ebenso ein Theil des zum Teige bestimmten Mehles in kleinen Partien mit der Milch oder dem Wasser zugegeben und durch sorgfältiges Verrühren und Vermengen zu dünner Masse gebildet, welche

Dampfel oder Vorteig

genannt wird.

Dieser „Vorteig" wird an einen warmen Ort gestellt und die für die zu bereitende Masse bestimmte Hefenmenge

bringt den dünnen, resp. weichen Teig alsbald in Gährung; die Hefe und der Teig ist gewachsen, „aufgegangen", und sobald derselbe das Doppelte seiner ursprünglichen Größe erreicht hat, ist der Teig auch genug ausgewachsen, „aufgegangen". (Bei übermäßiger Gährung tritt eine Essigbildung ein, welche den Wohlgeschmack eines jeden Backwerkes verdirbt.*)

Der „Vorteig" ist nicht nur eine Probe der Hefenwirkung, sondern zur „Einleitung" der Gährung eines (gegohrenen) Backwerkes, so auch des „Brodes" unumgänglich nothwendig. Ist der „Vorteig" bereits aufgegangen, so wird zur Teigbildung geschritten und die zur Masse noch gehörige Milch, der Zucker, die Eier, das Fett, letzteres im weichen Zustande, mit dem Mehle vermengt, zu einem Teige gebildet, der je nach der Art des Backwerkes weicher oder fester gestaltet wird. So wird zum Beispiele der Teig zu denjenigen Backwerken, welche in Blechformen gebacken werden, weicher und derjenige Teig, der aus freier Hand zu Geflechte geformt wird, fester gemacht.

Bei der Bereitung eines gewöhnlichen guten Brodes verschlingt das Mehl eine Gewichtsmenge Wasser, die der Hälfte der Gewichtsmenge des Mehles gleichkommt. 1 Kilo Mehl verschlingt bei der Teigbildung $^1/_2$ Kilo Wasser; $^1/_2$ Kilo Wasser ist gleich $^1/_2$ Liter, demnach bei der Brodbereitung auf je 1 Kilo Mehl $^1/_2$ Liter Wasser bei guter Beschaffenheit des Mehles anzunehmen wäre. Wird anstatt Wasser, wie dies beim Brode geschieht,**) „Milch zur Teigbildung angewendet, so wird, da die Milch eine dichtere Flüßigkeit ist, als Wasser, mehr als

*) Sehr häufig ist Hefe mit Stärkemehl vermengt, um das Gewicht derselben zu vermehren. Durch einen solchen Zusatz ist aber die Wirkung derselben in demselben Verhältnisse abgeschwächt. Solche gefälschte Hefe ist daran zu erkennen, daß sie sehr leicht zerbröckelt, kurz und krümmelig ist, gewöhnlich aber auch weiß, wenn sie trocknet, und sehr leicht trocknet.

**) Bekanntlich enthält die Milch den aufgelösten Käsestoff, Milchzucker und Fett, die Butter, daher „Milchbrod" ein zartes ist.

½ Liter auf je 1 Kilo verwendet werden müssen, um die gleiche Consistenz des Teiges zu erzielen. Werden ferner noch Eier, Fett und Zucker zugesetzt, so wird umsoweniger wiederum an Milch genommen und zu manchem gegohrenen Teige, den man im Allgemeinen „Hefenteig" nennt, wird gar keine Milch zugegeben, weil die zugegebenen Eier zur Teigbildung ausreichen.

Um ein entsprechendes Product aus gegohrenem Teige, (Hefenteig) zu erzielen, ist absolut nothwendig zu beobachten, daß bei der Bereitung nicht zu viel Mehl auf einmal in die Masse gebracht wird, diese dadurch zu fest geworden, ein nachträgliches Verdünnen oder Erweichen des Teiges nothwendig erscheint. Ein Product, bei welchem so etwas vorgekommen, ist gewöhnlich kurz und spröde. (Es hängt das mit den Eigenschaften des Klebers zusammen.) Wird aber der Teig bei der Bereitung zuerst weich gehalten und durch ein theilweises Zugeben der zu demselben bestimmten Mehle nach und nach bis zur gewünschten oder nothwendigen Consistenz gebracht, so wird das Product bei richtiger weiterer Behandlung der Gährung sich auch durch eine eigenthümliche Zartheit auszeichnen.

Diese erwähnten Unterschiede können an unserem täglichen Brode, sowie auch an den Semmeln und feineren Backwerken wahrgenommen werden.

Es ist ferner wichtig zu beobachten, daß eine sorgfältige Vermengung aller Massentheilchen stattfinde. Um diesen Zustand zu erreichen, wird jeder Hefenteig entweder in dem hierzu geeigneten Geschirre oder auf der hierzu bestimmten Tischplatte mit einem Spatel „geschlagen" oder eigentlich „abgearbeitet" bis der Teig „glatt" geworden und dann von dem Geschirre, in welchem derselbe bearbeitet worden ist, sich loslöset. In großen Bäckereien werden „Knetmaschinen" verwendet und bei der Teigbildung müssen dieselben Rücksichten beobachtet werden, wie bei der Handarbeit, wenngleich die Maschinen eine bedeutend größere Kraft effectuiren.

Jede Form, in welcher eine Gährung eingeleitet wird, insbesondere diejenige, welche entweder durch einen in Gährung begriffenen Stoff, wie bei der Erzeugung des „Schwarzbrodes", durch Sauerteig oder durch Gährung erregende Hefe bei feiner Bäckerei, muß die Substanz und die dieselbe umgebende Luft die geeignete Temperatur haben, am vortheilhaftesten ist die bis zu 25 Graden Reaumur, eine höhere Temperatur beschleunigt wohl die Gährung, es tritt aber sehr leicht die sauere Gährung ein. Ferner ist bei einer höheren Temperatur nicht so leicht ein gleichmäßiges „Aufgehen" zu erzielen und entstehen große Blasen im Teige, die dem Aussehen des Productes schaden. Richtig behandelte Hefenmasse soll eine gleichmäßige Luftblasenbildung aufweisen.

„Die Gleichmäßigkeit der Luftblasenbildung" wird aber auch dadurch gestört, wenn die Temperatur, welche die in Gährung begriffene Substanz umgiebt, herabgemindert wird, d. h. wenn die in der Vorbereitung begriffenen Backwerke während der Gährung abgekühlt werden. Mitunter tritt dadurch das Speckigwerden des Brodes sowohl, als auch bei feinem Backwerke ein.

Das Speckigwerden tritt auch ein, wenn ein Backwerk zu früh aus dem Ofen genommen wird, bevor dasselbe ausgebacken ist, weil, da der Teig noch weich geblieben ist, durch das eigene Gewicht zusammengedrückt wird, „zusammenfällt", „sich setzt"; der zusammengefallene heiße Teig bildet auf diese Art „die Speckschichte".

Um zu erkennen, ob ein Stück „ausgebacken" sei oder nicht, wird ein dünnes Stäbchen von der Dicke eines Strohhalms oder auch ein Strohhalm in der Mitte des zu untersuchenden Stückes eingeschoben und beim Herausziehen untersucht, ob klebriger Teig daran haften geblieben ist. In diesem Falle ist das Backen noch nicht vollendet, bis beim Herausziehen des Strohhalms keine Spuren vom Teige daran kleben geblieben sind.

Ob ein Backwerk ausgebacken sei oder nicht, erkennt der geübte Backmeister auch am Klange des Tones, welcher durch das „Daraufklopfen" hervorgebracht wird.

Einfacher Hefenteig. (Milchbrod.)

3 Deka Hefe, 3 Eßlöffel Milch, 1/8 Liter Milch, 1 Kilo Mehl, 3/8 Liter Milch, 2 Deka Zucker.

3 Deka Hefe wird mit 3 Eßlöffel voll lauwarmer Milch übergossen und an einem warmen Orte eine kurze Zeit stehen gelassen. Ist die Hefe erweicht, so wird ungefähr ein 1/8 Liter*) lauwarme Milch zugegossen und die Hefe darin verrührt und sorgfältig vermischt. Hierauf von 1 Kilo Mehl so viel in die aufgelöste Hefe gegeben und verrührt, daß ein sehr weicher Teig geworden ist, „Dampfel" oder der Vorteig. Dieser wird ebenfalls an einem warmen Orte gehalten und so lange gähren gelassen, bis derselbe das Doppelte seiner ursprünglichen Größe erreicht hat. Ein Kilo Mehl verschlingt bei einer Teigbereitung ungefähr 1/2 Liter Flüssigkeit. Es werden demnach 3/8 Liter lauwarme Milch mit dem Vorteige verrührt und das Uebrige von dem dazu bestimmten Mehle mit demselben vermengt und zu einem Teige angeknetet und glatt gearbeitet. Nach diesem Vorgange läßt man den Teig ruhen, bis derselbe wieder in Gährung gerathen ist, hierauf wieder geknetet und so viel Mehl zugegeben, bis die gewünschte Consistenz erreicht ist. Es werden aus dieser Masse, welcher man schon im Vorteige 2 Deka Zucker zugeben kann, werden lange Streifen (Stritzel oder Stollen) geformt, auf ein mit Fett gestrichenes Blech aufgelegt und so lange an einem warmen Orte gähren gelassen, bis das Doppelte der Größe des Teiges erreicht ist; hierauf mit Ei bestrichen und gebacken.

Werden solche Stritzel als Milchbrode verwendet, so wird etwas Milch mehr dem Teige zugesetzt. Soll aber Zwieback hergestellt werden, so wird der Teig etwas fester angeknetet. Der Vorgang der Gährung ist aber in beiden Fällen derselbe.

*) Circa 1/2 Seitel.

Zwieback

wird hergestellt, indem man die fertig gebackenen Stritzel einen Tag alt werden läßt, um dieselben besser schneiden zu können. Sie werden in fingerbreite Scheiben geschnitten, und sodann auf Bleche gelegt und „gebäht". Worauf noch ein Nachtrocknen im Wärmekasten stattfindet.

Vanille-Zwieback.

Die aus den Streifen oder Stritzeln geschnittenen Scheiben werden mit Eiglasur auf beiden Seiten überzogen. Ein ganzes Ei wird mit Staubzucker und Vanille zu einer weichen Glasur angerührt, damit eine Seite bestrichen und getrocknet, worauf die zweite Seite bestrichen wird, und im leichten Ofen so lange belassen bis die Glasur bräunlich-gelb gebacken ist.

Mandel- oder Preßburger Zwieback.

Aus der oben beschriebenen Hefenmasse werden Streifen gebildet, diese in kleine Stücke in der Größe eines Eies geschnitten und aus denselben wiederum daumendicke, ungefähr zwei Finger lange Streifen aus freier Hand gerollt und geformt. Sie werden auf ein gestrichenes Blech gesetzt, gähren gelassen und gebacken. Den nächstfolgenden Tag werden diese Streifen oder Stangeln der Länge nach in zwei Theile getheilt. Die Rindenseite wird mit der oben erwähnten Eierglasur oder auch „Eiweiß-Glasur" mit Vanillegeschmack mittelst Pinsels bestrichen und in grob gestoßene Mandeln eingetaucht und bestreut. Sie werden dann mit der bestreuten Seite nach unten auf ein mit Papier belegtes Blech aufgelegt, in den Ofen gegeben und „gebäht".

Vanille-Zwieback. (Frankfurter Zwieback.)

Aus derselben Masse werden anstatt „Stangeln" glatt geknetete Kugeln (Semmeln) geformt und nachdem sie gegohren, gebacken und einen Tag alt geworden sind, werden sie in zwei Hälften geschnitten und auf der Schnittfläche mit einer Eierglasur bestrichen, auf ein Blech gelegt und gebacken. Sowohl in die Masse, als auch in die Glasur wird Vanille gegeben.

Vanille-Zwieback. (Zweites Verfahren.)

Nachdem der Vorteig, wie bereits beschrieben, das Doppelte seines Umfanges erreicht hat, werden bei dem angenommenen Mischungsverhältnisse von 1 Kilo Mehl 5 Dotter, Milch, 2 Deka Zucker, Salz mit in den Teig gemengt. Nachdem derselbe geruht, wird die Masse in viereckige, mit Fett bestrichene, flache Kapseln zur Hälfte gefüllt, dann gähren gelassen und gebacken Den darauffolgenden Tag werden halbfingerdicke Scheiben aus der Masse geschnitten, gebäht und in warmem Zustande in Vanillezucker gewickelt, so daß der Vanillezucker auf allen Seiten daran haften bleibe. Es wird auf Papier der Vanillezucker in einen Haufen geschüttet, die Stücke Zwieback beim Herausnehmen aus dem Ofen auf den Zucker gelegt und damit überstreut und zugedeckt. Der Teig für Zwieback in Kapseln gebacken wird etwas weicher gehalten.

Anis-Zwieback

wird auf die gleiche Art mit ähnlichem Mischungsverhältnisse bereitet. Er wird entweder als Streifen oder Stritzel aus festem, oder in Kapseln aus weicherem Teige hergestellt. In die Masse wird in verhältnißmäßiger Menge Anis gegeben

Im Allgemeinen soll Zwieback die Eigenschaft haben, für längere Zeit haltbar und aufbewahrungsfähig, bei etwaigem Transporte nicht leicht brüchig zu sein. Für solche Zwecke wird der Zwieback nach dem „Bähen" noch einer Nachtrocknung unterworfen und sobald er aus dem Ofen genommen ist, in einen Wärmekasten mit einer Temperatur von nicht unter 40 Grad Reaumur auf einige Stunden gegeben. Dem Teige für solchen Zwieback wird kein Ei zugesetzt und in manchen Fällen wird Zwieback auch ohne Milch, nur aus Wasser und Mehl bereitet.

Im Gegensatze zum „einfachen Hefenteig" welcher nur aus Milch und Mehl besteht und einer Zugabe von Salz, wird dagegen

Feiner Hefenteig

derjenige genannt, welcher mit Zusätzen von Fett (Butter) und Eiern bereitet ist. Je mehr von diesen zugegeben wird, je sorgfältiger die Bereitung, desto feiner die Masse und das Product.

Je größer der Zusatz an Fett, desto mehr Eier müssen einem solchen Teige zugegeben werden, wobei aber auch zu bemerken ist, daß ganze Eier spröde, Dotter dagegen das Product länger weich und zart erhalten.

„Der feine Hefenteig" wird in verschiedenen Qualitäten erzeugt, und steigern sich die Verhältnißmengen der Zugaben zu demselben von Fett (Butter) von 5 Deka bis 100 Deka auf ein Kilo Mehl, — d. i. Fett und Mehl oft zu gleichen Theilen.

Der Zusatz an Eiern bei einem Hefenteige steigert sich von 2 bis zu einem Maximum von 100 auf 1 Kilo Mehl — während Zucker von 1 Deka bis 10 Deka auf 1 Kilo Mehl zugegeben wird. Von der Milch war schon früher die Rede, daß 1 Kilo Mehl $^1/_2$ Liter Milch verschlingt und daß je mehr Fett und Eier einer Masse zugesetzt werden, desto

weniger Milch zur Teigbildung nöthig ist. Salz wird nach der Beschaffenheit derselben, 1 Deka auf je 1 Kilo Mehl gerechnet, zugegeben.

Die Bereitungsweise des feineren Hefenteiges wird auf dreierlei Art bewerkstelligt. Es gibt gerührten Hefenteig und abgeschlagenen Hefenteig.

Der gerührte Hefenteig.

Aus einem Theile (Drittel oder Viertel) des zum Teig bestimmten Mehles wird der „Vorteig" gemacht. Die zur Masse bestimmte Butter wird mit den Eiern und dem Zucker, einige Löffel Mehl, schaumig gerührt. Diese schaumig gerührte Masse wird mit dem Vorteige und dem noch übrigen Mehle und der noch übrigen Milch zu einem Teige verrührt und abgetrieben, welcher, je nachdem derselbe in Formen, weicher oder zu Backwerk, das aus freier Hand dressirt wird, zu einem festeren Teige gebildet wird und so abgearbeitet, bis derselbe von dem Geschirre, in welchem der Teig bereitet wird, sich ablöset, wobei auch statt ganzen Eiern Dotter zugegeben werden.

Die abgeschlagene Hefenmasse

wird bereitet, indem man aus einem Theile des zur Masse bestimmten Mehles den „Vorteig" macht. Es wird die Hefe mit lauwarmer Milch angefeuchtet und an einem warmen Orte erweicht. Hierauf mit einem Theile der zur Masse bestimmten lauwarmen Milch verrührt, worauf so viel von dem zur Masse gehörigen Mehle in diese mit der Hefe vermischte Milch eingerührt wird, daß ein dünner Teig daraus geworden ist, welcher „glatt" gerührt wird, damit keine Knollen darin bleiben, sodann an einem warmen Orte soweit gähren gelassen, bis dieser Vorteig das Doppelte seines ursprünglichen Umfanges erreicht hat. Man legt die zur Masse bestimmte Butter, so auch den Zucker (Zuckermehl), das Salz, die Eier, wie das

Mehl an einen warmen Ort. (Die Butter, damit sie nicht hart bleibe, wie es bei kalter Jahreszeit der Fall ist, das Mehl und die Eier, damit sie bei der Teigbildung den Vorteig in der Gährung durch Kälte nicht unterbrechen.) — In den gegohrenen Vorteig wird ein Theil der zur Masse gehörigen lauwarmen Milch zugegossen, verrührt und auch ein Theil des zur Masse bestimmten Mehles ebenfalls vermengt, so auch die Eier und die erweichte Butter, Salz, und dabei immer etwas Milch und Mehl eingerührt, bis die gewünschte Consistenz der Masse hergestellt ist; wobei aber der Teig so gehalten wird, daß derselbe mehr weicher als fester sich gestaltet, bis der letzte Rest des Mehles zur vollständigen Herstellung der richtigen Qualität (Festigkeit oder Weichheit des Teiges) verwendet ist.

Es ist schon früher erwähnt worden, daß es bei der Teigbildung von Wichtigkeit ist, darauf bedacht zu sein, daß der Teig nicht zu fest werde und ein Erweichen durch Zugießen von Milch nothwendig macht; sondern man sorge dafür, daß beim „Anmachen" des Teiges der letzte Rest des zum Teige gehörigen Mehles in der Masse nach und nach untergebracht werden kann, ohne daß der Teig zu fest werde. Mit dieser Vorsicht bereiteter Hefenteig wird, ob mehr oder weniger Butter zugegeben ist, immer die gewünschte Weichheit aufweisen. Die Zartheit des Productes hängt ab von der richtigen Glätte und Consistenz des Teiges.

Nachdem alle Bestandtheile vermengt sind, wird der Teig mit dem Spatel oder Holzlöffel, wie dies bei dem gerührten Hefenteige geschieht, so lange abgeschlagen und abgearbeitet, bis der Teig die vollständige Glätte erlangt hat und von dem Geschirre, in welchem die Masse gearbeitet wird, während des Arbeitens sich vollständig loslöset, und so lange einzelne Theile des Teiges am Geschirre haften bleiben, ist die Masse nicht vollständig fertig.

Gerührte Hefenmasse. (Ohne Vorteig.)

Bei der Bereitung dieser Art Hefenteig wird die mit Milch aufgelöste Hefe zum Schlusse, wenn die Masse bereits fertig ist, mit dem letzten Reste des dazu gehörigen Mehles eingerührt.

Es ist das vielmehr eine gegohrene Sandmasse. Diese Art „Hefenbäckerei" ist in Süddeutschland üblich und eignet sich nur zu Backwerken, die in Blechformen gebacken werden. Es werden aus dieser Masse die sogenannten

Münchener Butterlaibel

30 Deka Butter, 8 Deka Zucker, 50 Deka Mehl, 30 Gramm Hefe, 3 Löffel Milch, Würze.

erzeugt auf folgende Art: 30 Deka Butter werden erwärmt und auf diese Art erweicht und mit 8 Deka Zucker schaumig gerührt. 10 ganze Eier werden eines nach dem andern zugegeben und schaumig gerührt. Bei diesem bedeutenden Zusatze an Eiern ist es nothwendig, weil die Masse schon beim dritten oder vierten Ei gerinnt, bei jedem zugegebenen Ei einen Löffel voll von dem 50 Deka dazu gehörigen Mehle zuzusetzen, und so lange schaumig zu rühren, bis alle dazu gehörigen Eier und Mehl in die Masse gerührt sind. — Eine Messerspitze Salz, Citronenschale oder Vanille als Würze. 3 Deka Hefe*) werden mit 3 Eßlöffel voll lauwarmer Milch zuerst erweicht und dann verrührt, hierauf in die gerührte Masse eingemengt. (Die Hefe kann auch, bevor alle Eier eingerührt sind, zugesetzt werden.) Diese Masse wird hierauf in bereits hierzu vorbereitete, mit Butter gestrichene, mit Streumehl (Zucker, Mehl und Bröseln zu gleichen Theilen) eingestreute Gugelhupf- (Napfkuchen-) Formen gefüllt, an einem warmen Orte gähren gelassen, bis der doppelte Umfang des Teiges erreicht ist, und dann gebacken.

*) Auf 1 Kilo Masse 4 Deka Hefe.

In gleicher Weise werden

Flache Butterlaibel

bereitet, es werden anstatt Gugelhupf-Formen, welche in der Mitte ein Rohr haben, damit beim Backen die Ofenwärme besser einwirken könne, flache, gezackte, ungefähr drei Finger hohe teller- oder schüsselartige Formen (Becken) zum Füllen der Masse verwendet. Beim Backen ist jedoch besondere Vorsicht nöthig, d. i. das Stück soll früher nicht „gewendet", überhaupt nicht erschüttert werden, bis eine Krustenbildung stattgefunden hat, damit das Aufgehen der Masse nicht unterbrochen, dadurch zusammenfalle oder „speckig" werde. Bei größeren Stücken gebraucht man die Vorsicht, bevor dieselben aus dem Ofen genommen werden, ein Holzstäbchen in der Dicke eines Zündhölzchens, in die Mitte des Stückes einzuführen und beim Herausziehen zu untersuchen, ob noch klebrige Masse daran haftet. Ist das nicht der Fall, so ist das Stück fertig und ausgebacken, und giebt beim Daraufklopfen mit einem Finger einen hellen Ton.

Das unter dem Namen

Savarein.*)

bekannte Backwerk besteht ebenfalls aus Hefenmasse, welche in Ringformen gebacken wird, und auch aus der gerührten Hefenmasse erzeugt werden kann. Wird aber auch aus feiner abgeschlagener Masse erzeugt, und werden die Ringe nach dem Backen in eine Mischung von Rum und Zuckerlösung und

*) Die Namen der Backwerke sind in diesem Buche nach der Gattung der Masse, aus welcher sie bestehen, gegeben. Bei der Hefenmasse sollen aber die bekannten eingebürgerten Namen von Personen, welche diese Combinationen tragen, beibehalten sein; obwohl es von keinem besonderen historischen Werthe sein dürfte, ob der ursprüngliche Erzeuger oder der Erste, der dieses culinarische Product als Widmung verspeiset hat, „Savarein" oder „Brioche" geheißen hat.

etwas Citronensaft eingetaucht, und sofort servirt. In die Masse wird Citronen-Aroma beigegeben.

Gugelhupf. (Gerührter Hefenteig.)

2 Deka Hefe,
3 Löffel Milch,
1/8 Liter Milch,
50 Deka Mehl,
25 Deka Butter,
3 Deka Zucker,
12 Dotter,
Korinthen,
Rosinen.

2 Deka Hefe werden zerbröckelt und mit 3 Eßlöffel voll lauwarmer Milch übergossen und kurze Zeit stehen gelassen, bis die Hefe erweicht ist. Das Geschirr hierzu wird zuvor gewärmt. Die erweichte Hefe wird dann mit 1/8 Liter lauwarmer Milch vermengt und mit einem Theile von 50 Deka Mehl, welches bereits gewärmt worden ist, ein dünner, weicher Teig angemacht und glatt verrührt. Dieser „Vorteig" wird mit Mehl, damit sich keine Kruste bilde, eingestaubt, das Gefäß mit einer Serviette zugedeckt, und in einen warmen Raum gestellt und gähren gelassen. Mittlerweile werden 25 Deka Butter in der Wärme erweicht und mit 3 Deka Zucker und 12 Dottern (oder 6 Ganze) schaumig gerührt. In diese Masse wird eine Messerspitze Salz, Citronenschale, Vanille als Würze zugegeben, so auch Korinthen und Rosinen. — Der Vorteig, welcher während dieser Zeit gegohren hat, so daß derselbe doppelt so groß geworden ist, wird mit der gerührten Masse und dem noch übrigen Mehle und etwa noch einiger Milch zu einem weichen Teige angemacht, wobei beobachtet wird, daß bei der Teigbildung derselbe zuerst weich und dann durch das Mehl bis zur richtigen Consistenz gebracht wird. Sodann wird der Teig abgetrieben und abgeschlagen, bis er vollständig glatt sich vom Gefäße loslöset, in welchem derselbe gearbeitet wird. Ist der Teig glatt, dann wird er eingefüllt in die mit Fett gestrichene Gugelhupf-Formen, gähren gelassen und dann gebacken. (Es können die Korinthen und Rosinen auch erst zum Schluße in die Masse gegeben werden.)

Fettreiche Masse wie dieser Gugelhupfteig z. B., wird in der beschriebenen Weise als „gerührte Hefenmasse" bereitet. Die mageren Hefenteige mit einem Mischungsverhältniß bis zu 20 Deka Butter auf 1 Kilo Mehl werden „abgeschlagen".

Gugelhupf. (Zweites Verfahren, abgeschlagene Masse.)

2 Deka Hefe werden zerbröckelt, mit 3—4 Eßlöffel voll lauwarmer Milch übergossen und erweichen gelassen, sodann mit $^1/_8$ Liter lauwarmer Milch verrührt und mit einem Theile von 50 Deka Mehl zu einer weichen Masse, dem „Vorteige" angerührt, worauf man diese Masse gähren läßt. Ist dies geschehen, so wird $^1/_4$ Liter lauwarme Milch und das übrige Mehl (bis 50 Deka), 3—4 Dotter, 15 Deka erweichte Butter, ein Eßlöffel voll Zuckermehl, Salz, Citronenschale als Würze mit dem Vorteige zu einer Masse verrührt und abgearbeitet, wobei die Vorsicht gebraucht wird, daß zuerst die Milch und

2 Deka Hefe,
3-4 Löffel Milch,
$^1/_8$ Liter Milch,
50 Deka Mehl,
$^1/_4$ Liter Milch,
3—4 Dotter,
15 Deka Butter,
Salz,
Citron,
Rosinen.

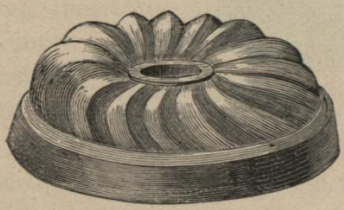

Fig. 1.

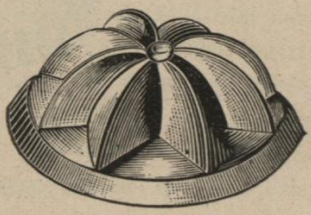

Fig. 2.

dann Mehl zugesetzt wird, um für den Fall, als das Mehl gut „anzieht", der Teig nicht zu fest werde. Hierauf wird der Teig abgearbeitet, „abgeschlagen", bis er glatt geworden, alle Bestandtheile genau vermengt sind und der Teig sich vom Geschirre loslöset. Es werden dann Korinthen und Rosinen in die Masse eingemengt, in Formen gefüllt, welche zuvor mit Butter bestrichen und mit Streumehl eingestreut worden

sind. Bevor die Formen mit dem Streumehle eingestaubt werden, können gestiftelte Mandeln eingestreut werden, welche an der Butter haften bleiben, und dann erst Streumehl. Die Formen werden bis zur Hälfte mit dem Teige ausgefüllt; hierauf läßt man die Masse gähren, bis daß der Teig das Doppelte an Volumen erreicht hat, und dann gebacken.

Diese Art Backwerk hat in verschiedenen Ländern verschiedene Namen.

Gleichartig in der Bereitung und im Mischungsverhältnisse wenig abweichend in der Form zu gleichem Zwecke dienend heißt es hierzulande Gugelhupf, in Süd-Deutschland Butterlaibel, in Nord-Deutschland Napfkuchen, in England Plum-

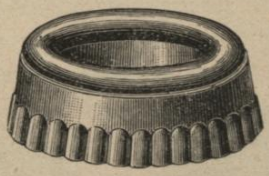

Fig. 3.

kakes, in Frankreich Savarein und in slavischen Ländern wird dasselbe Product Buchta genannt. Der französische Savarein unterscheidet sich vom Gugelhupf, Napfkuchen oder Butterlaibel dadurch, daß die Form desselben nicht wie die Ersteren gerippt, sondern glatt und niedriger ist, und mehr einem Ringe gleicht; Plumkakes wie Pouding hingegen sind glatt und gleichen abgestutzten Kegeln. Werden in der Masse, resp. Qualität etwas compakter gehalten, mit viel Korinthen und Rosinen und geschnittenen Cedri und eingesottenen Orangenschalen, auch etwas Rum wird in die Masse gegeben, was bei den Ersteren hierzulande nicht vorkommt.

Brioche und Baba

sehen einander so ziemlich ähnlich, werden aus einem festeren Hefenteige als der zum Gugelhupf bereitet und aus freier Hand dressirt. Der Unterschied der Form der „Brioche" und der „Baba" besteht darin, daß erstere aus drei übereinander gesetzten immer kleineren Kugeln besteht und je höher dasselbe, desto vollkommener, während Baba wie ein Brodlaib, auf welchem in der Mitte eine Kugel aufgesetzt ist, ähnlich erscheint.

Zur „Brioche", sowie zu „Baba" werden verschiedenartige Mischungsverhältnisse angewendet, ebenso verschieden, wie zum Gugelhupf. Es werden auf 1 Kilo Mehl von 10 Deka Butter und 1 Ei, bis zu 75 Deka und 15 Eier*) auf 100 Deka Mehl genommen.

Diese Mischungsverhältnisse können als normale angenommen werden, während Abweichungen nach Umständen nicht viele Unterschiede gestatten. Fettreichere Briochemasse läßt man dreimal gähren. Es wird dadurch das gerade Aufgehen bewirkt und auch, daß keine großen Luftblasen im Teige sich bilden. Es wird nämlich, vorerst wie gewöhnlich der Vorteig gegohren, hierauf der fertige Teig, und wenn dieser gegohren hat, so wird er abermals zusammengeschlagen und gearbeitet, worauf dann die Brioche geformt wird. Aus dem Teige werden 3 Stücke in 3 verschiedenen Größen geschnitten; aus jedem Stücke wird eine Kugel oder Laibform geknetet, auf die größte wird dann die mittelgroße und auf diese die kleinere aufgesetzt, gähren gelassen und gebacken.

Bereitung von Brioche und Baba

2 Deka Hefe,
10 Deka Mehl,
1/16 Liter Milch,
30 Deka Butter,
2 Deka Zucker,
4 Ganze,
6 Dotter,
40 Deka Mehl,
Citron,
Vanille.

ist wie bereits erwähnt, die eines jeden Hefenteiges; z. B. es wird von 10 Deka Mehl ein Vorteig mit 2 Deka Hefe angemacht und gähren gelassen. Mittlerweile werden 30 Deka

*) Werden Dotter verwendet, so rechne man 2 Dotter statt einem ganzen Ei.

Butter mit 2 Deka Zucker, etwas Salz, Citronenschale als Würze, mit 4 ganzen Eiern und 6 Dottern schaumig gerührt. Diese schaumige Butter wird dem Vorteige und 40 Deka Mehl, wenn es nöthig ist etwas Milch, zu einem glatten Teige abgetrieben und gähren gelassen. Sobald der Teig aufgegangen, wird derselbe wieder zusammengeschlagen, abgeknetet und werden die Brioche oder Baba daraus geformt, gähren gelassen, mit Ei bestrichen und gebacken.

Feine Brioche. (Zweites Verfahren.)

10 Deka Mehl,
2 Deka Hefe,
Milch,
30 Deka Butter,
5 Ganze,
5 Dotter,
Zucker, Salz,
Citron, Vanille,
40 Deka Mehl.
10 Deka Butter,

Von 10 Deka Mehl wird der Vorteig*) angemacht. 30 Deka Butter schaumig gerührt, mit 5 Ganzen und 5 Dottern, Zucker, Salz und Würze. Diese schaumige Masse wird, nachdem der Vorteig gegohren hat, mit diesem und mit 40 Deka Mehl vermischt. Diese Masse wird mit einer etwa noch nöthigen Milch zu einem zum Formen aus freier Hand geeigneten festen Teige bereitet, glatt gearbeitet und gähren gelassen. 10 Deka abgekühlte Butter wird zu einer dünnen Scheibe ausgerollt, mit Mehl bestaubt und kleine erbsengroße Stückchen mit einem in Mehl getauchten Messer geschnitten und mit Mehl eingestaubt, damit sie nicht aneinander haften bleiben. Diese kleinen Würfel aus Butter werden in den mittlerweile gegohrenen Teig eingearbeitet, sowie auch Rosinen, hierauf die Brioche oder Baba geformt, gähren gelassen, mit Ei bestrichen und gebacken.

Gezogene Hefenbäckerei.

(Gegohrener Blätterteig. Einfaches Verfahren.)

3 Deka Hefe,
60 Deka Mehl,
20 Deka Butter,
1 Ganzes,
Milch,
Salz,
3 Deka Zucker.

Es wird ein Vorteig vom dritten Theile des Mehles, z. B. von 60 Deka mit 3 Deka Hefe und lauwarmer Milch bereitet und gähren gelassen. (Das ist ein Vorteig von 20 Deka Mehl, 2 Deka Hefe). Ist dieser gegohren, so wird mit den anderen

*) Der Vorsicht wegen, damit der Teig nicht zu weich werde, wird bei fettreichem Teige der Vorteig klein gemacht.

$^2/_3$ des Mehles, lauwarmer Milch, 1 Ei, etwas Zucker, Salz und Citronenwürze, sowie $^1/_3$ ungefähr von 20 Deka Butter der Teig bereitet und „glatt geschlagen". Ist dies geschehen, so läßt man den Teig ruhen, auch etwas aufgehen (gähren) und wird dann derselbe ausgerollt. Die übrige Butter wird erwärmt (lauwarm), wird in diesem Zustande über den Teig gestrichen, hierauf von den vier Seiten übereinander gelegt und wieder ausgerollt. Die vorhandene Butter wird dann wieder auf den ausgerollten Teig gestrichen und dieser wieder von den vier Seiten zusammengelegt, ausgerollt, übereinandergelegt und ruhen gelassen.

Gezogener Hefenteig (zweites Verfahren)

ist noch einfacher zu bereiten. Es wird von $^1/_3$ des Mehles, z. B. von 60 Deka, 20 Deka zum Vorteige mit 2 Deka Hefe verwendet; nachdem dieser gegohren hat, werden mit den restlichen 40 Deka Mehl, 5 Deka Butter, 1 Ei, Zucker, Salz, Würze und lauwarmer Milch „der Hefenteig" bereitet, und nachdem derselbe glatt gearbeitet und ausgerollt ist, werden 10 Deka Butter lauwarm geschmolzen, über den Teig gestrichen, darauf Korinthen und Rosinen gestreut, auch Zucker mit Zimmt gemengt und zusammengerollt. Das zusammengerollte Stück wird entweder im ganzen gebacken, d. h. in ein für das Quantum passendes, mit Butter gestrichenes Becken eingelegt, hierauf gähren gelassen, mit Butter bestrichen und gebacken. Nach dem Backen und Erkalten werden die Theile geschnitten, wobei die spiralförmig gelegte Masse der Streifen von Zimmt und Rosinen sichtbar ist, daher

Rosinen-Rollade

genannt werden, oder diese Rollade werden jede einzeln dressirt und gebacken. Es werden nämlich, sobald der Teig bestrichen und zusammengerollt ist, mit einem in Mehl getauchten Messer zweifingerbreite Stücke geschnitten, auf der Schnittfläche

neben einander in dem mit Butter bestrichenen Becken aufgesetzt, gähren gelassen und gebacken. Beim Einsetzen in das Becken wird die Entfernung berücksichtiget und berechnet, wie viel der Teig beim Gähren an Ausdehnung gewinnt, und da, wo die Stücke sich berühren, werden sie beim Einsetzen mit Fett bestrichen. Stehen die Stücke eng aneinander, so werden sie umso höher durch die Gährung, stehen sie weit auseinander, so werden sie flacher sein.

Fein gezogener Hefenteig.

2 Deka Hefe.
20 Deka Mehl,
2 Ganze,
2 Dotter,
10 Deka Butter.
20 Deka Butter,
Salz,
2 Deka Zucker,
40 Deka Mehl,
1/10 Liter Milch,
Citronensch.

Mit 2 Deka Hefe, die zerbröckelt und erweicht worden sind, wird mit lauwarmer Milch der Vorteig mit dem Drittel von 60 Deka Mehl gebildet. Nachdem dieser gegohren hat, wird mit einem Zusatze von 2 ganzen Eiern und 2 Dottern (oder 6 Dotter), Zucker, Salz, Würze von Citronenschale oder Vanille und lauwarmer Milch und 10 Deka Butter*) der Hefenteig bereitet und glatt gearbeitet. 20 Deka Butter werden im Wasser ausgewaschen und geknetet, um die in der Butter enthaltene Milch heraus zu drücken. Auch erhält die Butter durch das Kneten eine Zähigkeit, welche zur Darstellung dieser Art Teig nothwendig ist. Die Butter wird dünn ausgerollt, nach Thunlichkeit, und ebenso der Teig. Die ausgerollte Butter wird auf den doppelt so groß ausgerollten Teig gelegt, der Teig darüber geschlagen und wieder ausgerollt. Hierauf wird der Teig doppelt gelegt, ausgerollt und ruhen gelassen.

Der Teig wird nach der Ruhe an einem warmen Orte wieder ausgerollt und „überschlagen", d. i. entweder zweifach oder dreifach überlegt und ausgerollt. Diese Procedur wird 3—4mal wiederholt, bis Butter und Teig gleichmäßig vertheilt erscheint. Hierauf läßt man den Teig wieder ruhen, und dann werden aus demselben die verschiedenen Backwerke geformt, und zwar:

*) Ein Drittel der dazu gehörigen Butter.

Stollen, Stritzel, Geflechte, Zöpfe, Kränze.

(Geflochtene und ungeflochtene.)

Kipfel, Ringe und Bretzen.

Der Stollen wird geformt, indem ein Stück Hefenteig länglich ausgerollt wird, ungefähr eine Spanne breit, die Hälfte der Länge nach mittelst Pinsels mit Wasser feucht gemacht und Rosinen, Korinthen und Zucker mit Zimmt darüber gestreut, der andere Theil darüber gelegt, gähren gelassen, dann mit Ei bestrichen und gebacken.

Schnecken.

Der gezogene Hefenteig wird, nachdem derselbe geruht hat, ausgerollt, und werden aus demselben gespitzte Streifen geschnitten, d. i. solche, die auf der einen Seite breit und auf der anderen zugespitzt enden. Diese komischen Streifen werden schneckenförmig zusammengerollt, auf ein Blech aufgelegt, gähren gelassen, hierauf mit Ei bestrichen, mit gestossenen Mandeln und grobem Hagelzucker bestreut und gebacken.

Gefüllte Hefenbäckerei.*) (Gezogene Masse.)

Aus dem bis zur schwachen Fingerdicke ausgerollten Teige werden mit Ausstecher runde oder ovale Stücke ausgestochen, in die Mitte ein Stückchen Marmelade aufgelegt, die Hälfte der ausgestochenen Scheiben darüber gelegt, gähren gelassen, mit Ei bestrichen und gebacken. Ebenso werden viereckige oder in andere Formen geschnittene Stücke behandelt. Viereckige Stücke in der Mitte mit Marmelade gefüllt, die vier Enden gegen

*) Bei uns zu Hause nennt man sie „Gollatschen". Anmerkung des Setzers.

die Mitte gelegt oder die Füllung wird nicht zugedeckt, sondern in der Mitte angebracht und mitgebacken.

Mohn-, Nuß-, Mandeln-, Käse- (Topfen-), Marmelade-Rollade.*)

Es wird ein gezogener oder gewöhnlicher Hefenteig**) bis zur Fingerdicke ausgerollt, eine Füllung darauf gestrichen, zusammengerollt, entweder in eine mit Fett (Butter) bestrichene Kapsel eingelegt, hierauf gähren gelassen und dann gebacken und nach dem Erkalten in Stücke geschnitten.

Rolladen aus Hefenteig (zweites Verfahren)

werden frei auf ein Blech aufgelegt, gähren gelassen und gebacken. Bei diesen Letzteren ist es aber nothwendig, daß der Teig etwas fester als bei denjenigen, welche in Kapseln gebacken werden, gemacht wird.

Gerollter Kuchen.

Nachdem der fertige Teig bis zu einer Fingerdicke ausgerollt und die Füllung darauf angebracht ist, wird der Teig zusammengerollt. Dieser zusammengerollte Streifen, Stritzel oder Stollen wird in ein rundes Becken, das zuvor mit Fett bestrichen worden ist, eingelegt, gähren gelassen und gebacken. Des leichteren Backens wegen ist es gut, wenn das Becken in der Mitte mit einem Rohre versehen ist.***)

---

*) Füllung hiezu siehe Seite 23 bis 25.

**) Oekonomie- oder Geschmacksrichtung bestimmt, ob derselbe mager oder fettreich sein soll und darnach bereitet.

***) Solche Formen werden auch zu Gugelhupf verwendet.

Mohnfüllung.

Der Mohn wird zwischen Walzen zerdrückt, dann mit Milch weich gekocht. (Ob der Mohn weich genug sei, wird untersucht, indem man ein wenig zur Probe verkaut.) Der weichgekochte Mohn wird mit Zucker oder Honig süß gemacht, mit Zimmt gewürzt und ein wenig Haarpuder (Stärkemehl) zugesetzt. Man rechne auf ein Volumen von 1 Liter 1 Eßlöffel voll, wodurch die Mohnfüllung Zusammenhang und eine gewisse Bindung erhält.

In Ermangelung des Haarpuders wird Mehl, jedoch weniger, zugegeben.

Der so zubereitete Mohn wird noch einmal bis zur Siedehitze erwärmt und erkaltet zum Füllen verwendet.

Nußfüllung.

10 Deka Nußkerne, die sorgfältig untersucht, daß keine von der harten Schale darunter, und 10 Deka süße Mandeln werden mit Milch in einem Steinmörser fein gerieben. Die geriebenen Nüsse mit 10 bis 20 Deka Zucker und ebensoviel Bisquitbröseln und noch so viel Milch, so auch 1—2 Dottern, Zimmt oder Vanille-Pulver vermengt, bis eine leicht zu verstreichende Masse gebildet worden ist. Auch kann eine Messerspitze Haarpuder zugesetzt werden.

Mandelfüllung

wird auf dieselbe Art und mit dem gleichen Mischungsverhältnisse bereitet, so wie die Nußfüllung, selbstverständlich werden nur Mandeln allein verwendet, mit Milch gerieben, genügend versüßt und Bisquitbröseln auch Vanille zugesetzt.

Käsefüllung.

Frischer Topfen (Quark) wird mittelst eines Tuches oder einer Serviette ausgepreßt, um alle darin befindliche Molken herauszudrücken. Hierauf wird der so ausgedrückte Topfen oder Käse im Steinmörser fein gerieben. Auf 1 Kilo Topfen werden 10 bis 15 Dotter nach und nach während des „Reibens" zugesetzt. Ferner wird so viel Zucker zugegeben, bis die Masse süß genug geworden ist, und schaumig gerührt. Schließlich wird 1 Eßlöffel voll Haarpuder, Citronen- oder Vanille-Würze zugesetzt und von 6 Eiweiß der Schnee eingemengt.

Die einfache Käsefüllung.

wird bereitet, indem man den Topfen mit einigen ganzen Eiern vermengt, genügend süß macht, ein wenig Mehl oder Haarpuder darunter mengt, mit Milch so weit verdünnt, daß die Masse gestrichen werden kann. In Käsefüllung werden zuweilen auch Corinthen, oder klein geschnittene eingesottene Früchte eingemengt. Soll aber die Käsefüllung fein und zart werden, so muß auch schon bei der Wahl des Topfens darauf gesehen werden, daß derselbe jung und frisch ist. Hauptsächlich aber soll der Topfen ein solcher sein, der bei seiner Bereitung richtig behandelt worden ist, und nicht kurz und krümelig, sondern glatt ist.

Marmeladefüllung.

Um diese Füllung compacter als bei gewöhnlichem Ueberstreichen mit Marmelade zu machen, wird diese mit Weißwein vermengt, lauwarm gemacht und Bisquitbröseln darundergemischt und verrührt. Auch wird ein Gewürz wie Zimmt, Kardamomen u. s. w. zugegeben.

Honigfüllung mit Rosinen*)

besteht eigentlich aus einem guten geriebenen Lebkuchen, welcher, nachdem der bis zur Fingerdicke ausgerollte Hefenteig mit flüssiger, aber nicht heißer Butter bestrichen worden ist, darüber gestreut wird, Rosinen, Korinthen, Zimmt und Zucker darüber gestaubt und mit flüssiger Butter schließlich bespritzt wird oder eintropfen gelassen. Mit diesen Füllungen werden nicht nur die Rolladen,**) von welchen schon die Rede war, versehen, sondern es werden auch anders gestaltete und geformte, kleine und große Hefenbäckereien gefüllt. So werden z. B. Kipfel (Halbmonde), kleine und große Stollen, kleine und große Kuchen und Krapfen, Schnecken und Strudel in verschieden geformter Gestalt mit den beschriebenen Füllungen versehen und tragen darnach den Namen, z. B. Mohn-Kuchen, Nuß-Krapfen, Mandel-Kipfel, Honig-Strudel u. s. w. und wird in Form und Füllung eine stets passende Abwechselung getroffen.

Schinken- und Grieben-Krapfen (von gezogenem Hefenteig***).

Vom dritten Theile eines halben Kilo Mehles wird mit lauwarmem Wasser und 2 Deka Hefe, welche, wie schon früher erwähnt, man zuvor mit Wasser aufgelöst hat, ein Vorteig oder Dampfel bereitet und gähren gelassen. Nachdem das Dampfel das Doppelte seiner ursprünglichen Größe erreicht hat, wird $^1/_8$ Kilo Fett (Butter oder Gänsefett), 1 Ei, Salz, wenig Citronenschale oder eine Messerspitze gestoßener Kümmel oder

*) Diese Art ist in slavischen Ländern üblich.

**) Strudel.

***) Auch ungarische Pagátschen genannt.

etwas Pfeffer und Ingwer dazu gegeben und mit lauwarmem Wasser zu einem festeren Teige angerührt und glattgearbeitet. Nachdem der Teig eine Zeit im warmen Raume geruht und zu wachsen begonnen hat, wird derselbe ausgerollt und die Hälfte der Fläche mit einer den genannten Fettarten (flüßig) überstrichen. Der Teig wird übereinandergelegt, ausgerollt und wieder überstrichen und wieder ausgerollt. Diese Procedur wird drei- oder viermal wiederholt. Beim Bestreichen des Teiges wird geschnittener Schinken oder Grieben auf die mit Fett gestrichene Fläche gestreut, der ausgerollte Teig darübergelegt, so daß mehrere Lagen dieser Füllung entstehen. Man läßt den so gerollten Teig abermals ruhen, rollt denselben hierauf bis zu einer Fingerdicke aus und schneidet mit dem Messer auf der oberen Fläche ein Gitter. (Es wird mit dem Messer nur geritzt.) Hierauf werden runde Scheiben ausgestochen, auf ein mit Butter gestrichenes Blech gesetzt, gähren gelassen, die obere Fläche mit Ei bestrichen und gebacken.

Sträußel-Kuchen und Sträußel-Bäckerei

werden gewöhnlich aus feinerem gerührten Hefenteige, auch aus gezogenem bereitet, und zwar aus einem Teige, welcher ein Mischungsverhältniß von mehr als dem vierten Theile Butter der Gewichtsmenge des Mehles hat, und die entsprechende Zahl Eier; z. B. von 60 Deka Mehl werden 15 Deka zum Dampfel oder Vorteig verwendet (dessen Bereitung bereits besprochen wurde). 30 Deka Butter werden mit 4 Dottern und 2 Ganzen, 3 Deka Zucker, eine Messerspitze Salz, Citronenschale schaumig gerührt, und nachdem der Vorteig gegohren hat, wird derselbe mit der gerührten Masse, dem übrigen Mehle und der noch nöthigen lauwarmen Milch zu einem Teige angeknetet, und abgeschlagen. Hierauf läßt man den Teig ruhen, wobei derselbe zur Vermeidung einer Krustenbildung zugedeckt wird. Aus diesem Teige werden zwei Streifen gerollt, diese dann

gewunden, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech aufgelegt, gähren gelassen, mit Ei bestrichen, mit Sträußel eingestreut und gebacken.*)

Sträußel wird bereitet, indem man Butter siedendheiß werden läßt und Zucker und Mehl zu gleichen Theilen damit vermengt. Es entspricht folgendes Mischungsverhältniß: 10 Deka Butter, 5 Deka Zucker (gestoßen und gesiebt) und 5 Deka Mehl. Diese letzteren werden zuvor mit einander vermengt, und dann in die heiße Butter gegeben und verrührt. Auch wird Zimmt oder Vanille darunter gemengt.

Mit diesem „Sträußel" werden die bereits gegohrenen und mit Ei bestrichenen Stücke eingestreut und dann gebacken. Es werden aber nicht nur gerade gewundene „Stollen" mit Sträußel, sondern auch gewundene Ringe oder Kränze, Bretzel, Kipfel, Schlingen u. s. w. aus dem Teige dressirt und auf die besprochene Art bestreut; und haben den Namen Sträußel-Kränze, Sträußel-Kipfel u. s. w.

Unter Sträußel-Bäckerei versteht man zum Unterschiede der großen Tafelstücke derselben Art, im kleinen ausgeführte, aus freier Hand dressirte Dessins, welche wie die großen behandelt werden.

Bestreute Hefenbäckerei nennt man diejenige, welche anstatt mit Sträußel, mit einem Gemenge von gleichen Theilen Hagelzucker und grobgehackten Mandeln bestreut werden, nachdem zuvor die Stücke gegohren und mit Ei bestrichen worden sind.

Kleine Hefenbäckerei zu Dessert oder Thee

wird aus einem Hefenteige bereitet, welcher ziemlich fest angeknetet wird, damit die aus freier Hand dressirten Dessins, wie: Ringe, Schlingen, Kipfeln, Bretzeln u. s. w. eine ausgesprochene Form beibehalten und um auch diesem Backwerke ein bestimmtes Gepräge zu geben. Das Mischungsverhältniß

*) In den Teig werden auch Rosinen und Korinthen eingemengt.

ist folgendes, wobei zu merken, daß mehr Zucker zugegeben wird, als bei anderem Hefenteige: 50 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 4 Deka Zucker, Salz, 6 bis 10 Dotter, 2 Deka Hefe und ungefähr $^1/_8$ Liter Milch. Mit einem Theile der Milch, der Hefe und dem vierten Theile des Mehles wird der Vorteig gebildet; nachdem dieser gegohren hat, wird die mittlerweile mit dem Zucker und den Dottern gerührte Butter, Salz, mit dem Vorteige vermengt und mit lauwarmer Milch, wie schon erwähnt, zu einem festen Teige angeknetet. Den fertigen und glatten Teig läßt man ruhen und „aufgehen", dann wird er wieder zusammengeschlagen und kleine Dessins aus Freiem daraus dressirt. (Fig. 4, 5, 6, 7.)

Fig. 4.

Fig. 5.

Fig. 6.

Fig 7.

Diese bleiben entweder glatt, das ist, sie werden, nachdem die dressirten Figuren auf einem mit Fett bestrichenen Bleche gegohren haben, mit Ei bestrichen und gebacken oder sie werden, nachdem sie mit Ei bestrichen sind, mit Hagelzucker oder Mandeln bestreut und dann „bestreute Dessert-Hefenbäckerei", genannt. Soll diese geschlungene Hefenbäckerei längere Zeit haltbar bleiben, so werden weniger Dotter zugegeben.

Wiener Faschingskrapfen, Berliner Pfannenkuchen.

Dieses Backwerk unterscheidet sich von den anderen Arten dadurch, daß es nicht wie diese in der freien Ofenwärme, sondern im Schmalz (Schmelzbutter) gebacken wird. Aus diesem Grunde wird der Teig nicht besonders fett zubereitet, u. zw.

weil derselbe beim Backen im Schmalze genügend Fett aufsaugt. Zweitens ist ein fetter Teig auch specifisch schwerer und würden die zum Backen in das kochende Schmalz gelegten und darin schwimmenden Stücke tiefer als wünschenswerth einsinken und es würde sich dann der bei diesem Backwerke so beliebte blasse Streifen in der Mitte, das sogenannte „Ranftel", nicht bilden können. Aus demselben Grunde werden auch die einzelnen Stücke vollkommen ausgegohren, weil sie dadurch leichter werden und besser schwimmen, wodurch weniger als die Hälfte in das kochende Schmalz einsinkt, und nachdem auch auf der anderen Seite ebenfalls weniger als die Hälfte gebacken oder die bräunliche Farbe erhalten hat, muß nothwendigerweise in der Mitte ein lichter Streifen bleiben, welcher ungebacken scheint, und durch dieses Aussehen das beliebte Gepräge erhält. (Bei Mangel an Uebung im Backen der Faschingskrapfen ist es rathsam, nur so viel Schmalz in die Pfanne zu geben, daß die Stücke ungefähr $^1/_3$ ihres Volumens im Schmalze sich befindet, um das „Ranftel" mit blasser Farbe zu erzielen.)

Um die Gährung zu erleichtern und gewissermassen regulieren zu können, wird bei einer gleichmäßigen Temperatur sowohl der Teig bereitet, als auch die Theilung desselben oder das „Ausstechen" und Auflegen bewerkstelliget, sowie auch bei der Bereitung des Teiges die Bestandtheile zuvor gewärmt werden.

Die Bereitung. 3 Deka gute Hefe werden zerbröckelt und mit 3 Löffel lauwarmer Milch übergossen und erweichen gelassen. Die erweichte Hefe wird mit $^1/_8$ Liter lauwarmer Milch vermischt, eine Messerspitze Zucker zugesetzt und der „Vorteig" mit dem vierten oder dritten Theile von 60 Deka gewärmtem und gesiebten Mehle angerührt und gähren gelassen. Hat der Vorteig durch die Gährung das Doppelte seiner ursprünglichen Größe erreicht, so werden 20 Deka weiche Butter, 6 Dotter und 1 ganzes Ei mit dem übrigen warm gehaltenen Mehle (bis 60 Deka) und der noch nöthigen lauwarmen Milch zu einem weichen zarten Teige glattgearbeitet und ruhen ge-

3 Deka Hefe,
3 Löffel Milch,
zum Vorteig,
2 Deka Zucker,
20 Deka Butter,
6 Dotter,
60 Deka Mehl,
Citron,
Milch.

lassen. Während dieser Ruhe gährt der Teig zum erstenmale. Er wird hierauf wieder zusammengeschlagen und abermals glattgearbeitet, worauf derselbe wieder ruht (d. i. aufgehen lassen).

Es wird dann der Teig ausgezogen bis zu einer Fingerdicke und werden von demselben mittelst Ausstecher vom Umfange eines Trinkglases runde Scheiben ausgestochen. In die Mitte dieser runden Scheiben wird ein Stückchen Marmelade aufgelegt, die übrige Fläche mittelst Pinsels mit Wasser befeuchtet, eine zweite Scheibe darauf gelegt, mit der unteren verbunden und zum zweiten Male ausgestochen. Diese ausgestochenen Stücke werden auf ein mit einer Serviette oder mit Leinwand überlegtes Brett in geeigneter Entfernung aufgelegt und in einer dem Zwecke entsprechenden Temperatur gähren gelassen, bis sie mehr als das Doppelte der ursprünglichen Größe erreicht haben und zart und elastisch sich anfühlen. (Bei solchem Producte dieser genannten Art, wo es weniger auf Feinheit als auf ökonomische Verwerthung und Zeit ankommt, läßt man den Teig nicht zweimal ruhen, sondern die Stücke werden, sobald der Teig glattgearbeitet ist, aus dem ausgezogenen Teige ausgestochen. Durch das zweimalige Gähren und Wiederzusammenschlagen der Teige wird aber eine regelmäßigere feinere Blasenbildung erzielt.)

Das Backen der Faschingskrapfen geschieht, wie schon eingangs erwähnt, in geschmolzener Butter (Schmelzbutter).*) Diese wird in einer flachen Pfanne bis zur Siedehitze erwärmt

*) Als eine grobe nicht genug zu tadelnde Geschmacksverirrung ist es anzusehen, wenn aus Oekonomie anstatt Butter ein anderes Fett verwendet wird. Namentlich gilt dies vom Schweineschmalz, welches der Billigkeit wegen, sowie auch die Kunstbutter, bei schlecht verstandener Sachkenntniß zu Backwerken Anwendung findet. Diese Arten Fett entwickeln bei höherer Temperatur einen unangenehmen, brenzlichen Geruch und Geschmack; und da, wo es sich nicht um Nahrung allein handelt, sondern um den Wohlgeschmack, halten solche Fettsorten keinen Vergleich mit Butter aus, ebensowenig wie Dorfmusik mit einem Concerte verglichen werden kann.

und um zu entscheiden, ob das Fett genügende Hitze hat, wird ein Stück zur Probe gebacken. Am geeignetsten ist zu diesem Vorgange das Kohlenfeuer, um eine gleichmäßige Hitze zu unterhalten. In das zur richtigen Hitze gebrachte Fett werden die gegohrenen Stücke mit der oberen Seite zuerst in das Fett gelegt, weil diese der besser gegohrene Theil ist und besser schwimmt, wodurch sich das „Ranftel" bildet. Nach erlangter hellbrauner Farbe werden die Stücke umgewendet und die andere Seite ebenfalls so lange in dem heißen Fette gelassen, bis sie hellbraun geworden ist, sodann herausgenommen.

So wie jedes andere Backwerk, resp. der Teig zu demselben mit mehr oder weniger Zusätzen von Fett, Zucker und Eiern bereitet wird, so wird auch der Teig zu Faschingskrapfen in verschiedenen Abstufungen in der Feinheit durch verschiedene quantitave Zusätze hergestellt. Es ist jedoch nicht rathsam, das oben angeführte Mischungsverhältniß von $^1/_3$ Butter (d. i. 20 Deka zu 60 Deka Mehl) zu überschreiten, ebenso den Zusatz von Eiern oder Dottern.

Es mögen noch folgende Mischungsverhältnisse hier Platz finden.

$2^1/_2$ Deka Hefe, 60 Deka Mehl, 15 Deka Butter, 5 Dotter, 1 Ei, Salz, 2 Deka Zucker, Citron, ungefähr $^2/_8$ Liter Milch.

60 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 2 Dotter, 1 Ganzes (oder 2 Ganze), 3 Deka Zucker, Salz, $^1/_4$ Liter Milch.

50 Deka Mehl, 5 Deka Butter, 2 Ganze, 2 Deka Zucker, Salz, $^2/_8$ Liter Milch.

Schmalz-Kugeln

sind eine Art Faschings-Krapfen. Es wird aber bei diesen der Anspruch auf das erwähnte lichte „Randel" nicht gestellt. Es wird von der erwähnten Hefenmasse eine runde Scheibe vom Umfange eines Trinkglases ausgestochen, in die Mitte ein Stückchen Marmelade aufgelegt, der Teig dann über der Füllung

zusammengezogen und auf diese Art eine Kugel geformt; diese werden auf ein mit Leinwand überzogenes Brett aufgelegt, und zwar so, daß die Seite, wo die Masse zusammengezogen worden ist, nach unten zu liegen kommt, und so gähren gelassen und dann in Schmalz gebacken.

Schmalz-Ringe.

Aus der bereits fertigen Hefenmasse, die man auch ruhen ließ und so wie zu Faschingskrapfen behandelt, wird ein Blatt bis zur Fingerdicke ausgezogen und ausgerollt. Es werden mit einem Ausstecher runde Scheiben ausgestochen, aus der Mitte derselben wird mit einem kleinen Ausstecher eine Oeffnung ausgestochen, wodurch ein Ring gebildet worden ist. Die so ausgestochenen Ringe läßt man auf einem mit Leinwand belegten Brette an warmem Orte gähren und werden dieselben hierauf in Schmalz gebacken.

Auf gleiche Art werden verschiedenartig geformte Stücke, wie Ovale, Dreiecke, Halbmonde u. s. w. behandelt und in Schmalz gebacken und meistens mit Crême, Chodeau oder Frucht-Sauce mit Wein servirt.

Brennende Granaten.

Von der beschriebenen Masse werden runde Scheiben geformt, welche in der Mitte dünner als am Rande gemacht werden. Nachdem diese gegohren haben und im Schmalze gebacken sind, wird in die Vertiefung der Mitte ein Eßlöffel voll Rum gegossen und angezündet und so servirt, nachdem sie zuvor mit Zucker bestaubt worden sind.*)

*) Man hat zuweilen als Persiflage auf solche Art „brennende Herzen" dargestellt. Der Flamme wegen ist aber Vorsicht zu empfehlen.

Schwedischer Pfannenkuchen

ist von dem allgemein bekannten dadurch verschieden, daß Ersterer gegohren und Letzterer nicht gegohren ist.

1 Deka Hefe wird mit 2 Eßlöffel voll lauwarmer Milch übergossen und erweichen gelassen. Hierauf mit $^1/_8$ Liter lauwarmer Milch ein Vorteig gebildet und gähren gelassen. Zu diesem Vorteige werden 3—4 Dotter, 6—8 Deka erweichte oder geschmolzene Butter, Salz, eine Messerspitze Zucker, Citronenschale hinzugeben, mit lauwarmer Milch und bis zu 15 Deka Mehl sammt dem zum Vorteige verwendeten, eine flüßige Masse angerührt, welche man wieder so weit gähren läßt, bis sie das Doppelte der ursprünglichen Menge erreicht hat, und hierauf auf folgende Art gebacken wird. Auf eine runde, flache, mit aufwärts gebogenem Rande versehene gewärmte Pfanne (Fig. 8)

Fig. 8.

wird ein Stückchen Butter gegeben, auf Kohlenfeuer gebracht und sobald die Butter auf der Pfanne siedet, läßt man dieselbe über die ganze Fläche herumfließen, so daß die Pfanne überall fett geworden ist. Ein etwaiger Ueberschuß an Fett wird rasch abgegossen und die fertiggegohrene Masse auf die heiße Pfanne gegossen, und zwar so viel, daß die Masse ungefähr einen halben Finger dick die Pfanne gleichmäßig bedeckt, da man durch Wendungen die Masse überallhin hat fließen lassen. Nun wird die Pfanne mit der Masse so lange über das Kohlenfeuer gehalten, bis die untere Seite eine hellbraune Farbe erhalten hat. Hierauf mit einem biegsamen Messer gelüpft, das Blatt auf die andere Seite gewendet und wieder so lange über dem Feuer gelassen, bis auch diese Seite gebacken erscheint. Von solchen Pfannenkuchen-Blättern werden 2—3 auch 4 mit Marmelade zusammengesetzt, mit Zucker bestaubt und servirt.

Aus derselben Masse werden

Böhmische Dalken

bereitet.

Man bedient sich hierzu aber eines mit flachen, runden Vertiefungen versehenen Beckens. (Fig. 9). Dieses wird über Kohlenfeuer gestellt und nachdem das Becken genügend erwärmt ist (d. i. wenn darauf gespritztes Wasser zischt), werden die Vertiefungen mittelst Pinsels mit Butter bestrichen und die mittlerweile gegohrene Masse der schwedischen Pfannenkuchen

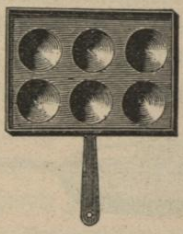

Fig. 9.

in die Vertiefungen einen halben Finger hoch eingegossen. Sobald die Masse auf einer Seite gebacken ist, wird das Stück umgewendet, um dasselbe auf der andern Seite zu lassen, bis eine hellbraune Farbe sich gebildet hat. Es werden sodann je zwei Stücke mit Marmelade zusammengesetzt, mit gewürztem Zucker bestaubt und servirt.

(Zum Aufgießen der Masse bedient man sich eines mit einem Ausguß-Schnabel versehenen Gefäßes, in welchem man auch die Masse zuvor gähren läßt.)

Hefenbäckerei verschiedener Art

und Qualität unter Einem zu bereiten, ist ebenso vortheilhaft, als nützlich bezüglich der Ersparung an Zeit, und wenn mit sachgemäßer Genauigkeit vorgegangen wird, können sowohl die

einfachen, d. i. minderfetten Arten von Teig, als auch die feineren, d. i. fettreicheren Massen zu den betreffenden Backwerken unter Einem hergestellt werden.

Bekanntlich ist der Vorteig oder Dampfel das Erste und eigentlich Wichtigste bei der Bereitung eines Hefenteiges, demnach auch der richtige Zusatz an Hefe maßgebend für das Erreichen einer entsprechenden Qualität und sollen 3 Deka Hefe ausreichen, um einen Teig von 1 Kilo Mehl in vollständige Gährung zu bringen. Wie aber schon früher erwähnt worden ist, wird Hefe im Handel oft schon vom Erzeuger mit Stärkemehl vermengt, um das Quantum zu vergrößern, was lediglich nur darum geschieht, um auf Kosten der Wirkungsfähigkeit eine bessere Rentabilität zu erzielen. Es ist daher rathsam, jede Hefe auf ihre Wirkung als Triebkraft zu erproben, um bestimmen zu können, ob zu dem Teige von 1 Kilo Mehl 3—4 oder 5 Deka Hefe nothwendig sind, um vollständige Gährung hervorzubringen, da von dieser die Vollendung der richtigen Qualität abhängt.

Gugelhupf (Napfkuchen), Savarein, Geflechte (Zöpfe), Rollade und Sträußelkuchen

unter Einem zu bereiten, wird ein Vorteig von ungefähr dem vierten Theile von 1 Kilo Mehl mit 3—4 Deka Hefe angesetzt. Ist der Vorteig gegohren, so werden 40 Deka erweichte Butter, 5 Deka Zuckermehl, 1 Kaffeelöffel voll Salz mit lauwarmer Milch und mit ungefähr $^7/_8$ des dazu bestimmten Mehles zu einem glatten Teige abgetrieben, d. h. in einer dazu geeigneten Schüssel mit dem Spatel so lange abgeschlagen, bis der Teig glatt geworden und sich vom Gefäße loslöst. In diesem Zustande ist der Teig als fertig anzusehen. Von diesem wird ein Theil mit Rosinen vermengt und in eine mit Butter ausgestrichene und mit Streumehl ausgestaubte Gugelhupfform gegeben, gähren gelassen und gebacken. Ein anderer Theil der Masse wird mit Korinthen und fein geschnittenen

Orangenschalen oder Cedri vermengt und in einem Ringe, d. h. ringförmigen Blech-Modelle gebacken, und nach dem Backen mit Punsch-Essenz übergossen und so ein Savarein-Kuchen hergestellt.

In den restlichen Teig wird das zur Masse noch gehörige übrige Mehl eingeknetet, wenn es nöthig ist ein wenig Milch zugesetzt. Aus diesem Teige, der durch den Zusatz von Mehl etwas fester geworden ist, können sodann aus freier Hand dressirte Geflechte, Zöpfe, geschlungene Ringe, Bretzen und dergleichen erzeugt werden.

Ein gleiches Verfahren kann auch umgekehrt angewendet werden, indem der Teig, sei er nun von welchem Mischungsverhältnisse immer, vollständig fertig und glatt gearbeitet, zuvor die aus festerem Teige gebildeten Backwerke hergestellt werden, sodann ein Zusatz von Butter folgendermaßen untermengt wird. Diese wird im kalten Zustande zu einem Centimeter hohen Blatte gerollt, wobei Mehl untergestreut wird und mit einem in Mehl getauchten Messer kleine Würfel aus derselben geschnitten werden. Diese Butterwürfel werden dann in den Teig gemengt. Es wird nämlich der Teig bis zu einer Daumendicke auseinandergezogen, die Butterwürfel darüber gestreut, der Teig zusammengerollt und ruhen gelassen. Hierauf wird derselbe überknetet und es werden zumeist größere Tafelstücke daraus geformt.

So wird z. B. ein großer Zopf, Stritzel, oder es wird der Teig in eine Form gegeben und aus demselben Teige ein Geflechte oder sonst ein Dessin darauf dressirt, gähren gelassen, mit Ei bestreichen und gebacken. In solche Tafelstücke werden Rosinen und Korinthen gegeben. Solche Tafelstücke werden nach dem Backen, und zwar noch im heißen oder warmen Zustande mit einer entsprechend dickflüßigen Glasur mittelst eines Pinsels überstrichen und es wird hierzu entweder Vanille oder Citronenglasur verwendet. Ebenso werden kleinere Backwerke aus „Hefenmasse", die vor dem Backen mit Ei bestrichen

worden sind, anstatt daß sie vor dem Backen mit Hagelzucker bestreut werden, nach dem Backen mit einer „Conserveglasur" bestrichen. Werden Backwerke aus „Hefenteig" nicht mit Ei bestrichen, so ist es gut, die fertig gegohrene Masse vor und nach dem Backen mit flüßiger Butter zu bestreichen. Nach dem Erkalten werden solche mit Zuckermehl, welches zuvor mit Zimmt- oder Vanillestaub vermengt und derart aromatisirt worden ist, eingestaubt.

Zweites Capitel.

Bröselmasse.

Die Bröselmasse. — Die verschiedenen Mischungsverhältnisse. — Bröseltorte. — Gegitterte Bröseltorte. — Glasirte Bröseltorte. — Blätter-Bröseltorte. — Dessinirte Bröseltorte. — Bröseltorte façonnirt. — Bröseltortelettes. — Chocolade-Bröseltortelettes. — Façonnirte Bröseltortelettes. — Austern- und Muscheln-Arabeskenformen. — Façonnirte gefüllte Tortelettes. — Mürbe Himbeertortelettes. — Mürbe Crêmetortelettes. — Flache Tortelettes. — Mürbe Geléetortelettes. — Gedeckte Tortelettes. — Aepfelschiffeln. — Nußschiffeln. — Nußfüllung. — Haselnußfüllung. — Mohnfüllung. — Marmeladefüllung. — Aepfeltortelettes. — Gegitterte Schaumtortelettes. — Ausgestochene mürbe Bäckerei. — Geschlungene mürbe Bäckerei. — Mürbe Bretzeln. — Mürbe Bretzeln zweites Verfahren. — Drittes und viertes Verfahren derselben. — Mürbe Stangeln und Schnitten. — Glatte Nußstangeln. — Haselnußschnitten. — Mandelschnitten. — Himbeer- und Marillenstangeln. — Marmeladeglasur. — Gegitterte mürbe Stangeln. — Crêmeschnitten. — Eiercrême zum Backen. — Eiercrêmetortelettes. — Braune Mandelschnitten. — Mürbe Nußschnitten. — Mürbe Ingwerbäckerei. — Mürbe Muscatbäckerei. — Rheinische Speculatius. — Russisches Theebrod. — Englische Theebäckerei. — Englische Bisquits zweites Verfahren. — Englische mürbe Masse. — Mürbe Dottermasse. —

Englische geschlungene Theebäckerei. — Ausgestochene mürbe englische Theebäckerei. — Englische Theebäckerei dessinirt. — Vanille-Crêmetortelettes. — Gelée-Tortelettes — Schneckentortelettes. — Blättertorte. — Chocolade-Blättertorte. — Englische mürbe Schnitten. — Englische gefüllte Tortelettes. — Crêmekrapfen. — Obstkuchen. — Offener Obstkuchen. — Gedeckter Obstkuchen — Gegitterter Obstkuchen. — Marmeladekuchen. — Schwedischer Obstkuchen. — Schwedischer Kuchen zweites Verfahren. — Berliner Obstkuchen. — Bisquitaufguß. — Obstkuchen mit Aufguß von Sandmasse. — Sandmasse. — Obstkuchen mit Rahmaufguß. — Aufguß von Linzermasse. — Aufguß von Mandelmasse. — Aufguß von Brodmasse. — Zweites Verfahren. — Rahmkuchen. — Crêmeaufguß. — Weißer Eiercrêmekuchen. — Käsekuchen. — Käsemasse. — Kastanienkuchen. — Johannisbrodkuchen. — Johannisbrodschnitten. — Torten und Tortelettes. — Kartoffelkuchen, — Grieskuchen. — Reis- oder Sagokuchen. — Citronenkuchen. — Orangenkuchen. — Orangen- und Citronencrêmekuchen. — Champagnerkuchen.

Die Bröselmasse.

(Mürbe Bäckerei.)

Wird Mehl mit Wasser oder Milch zu einem Teige angemacht und diesem Teige beim Ankneten auch Fett zugegeben, so werden die aus solcher fetten Masse gebackenen Gegenstände weich, krümelig und leicht brüchig sein, während diejenigen ohne Fett hart geworden sind. Im ersteren Falle hat das Fett die Wirkung des Wassers, sich mit dem Kleber zu verbinden, beim Backen zu erhärten gehindert. Es hat das Fett vielmehr die Wirkung hervorgebracht, daß insoweit das Fett beim Erwärmen eingedrungen, das Wasser entweichen, im Ofen verdunsten mußte, und die Einwirkung des Fettes hat die Masse „mürbe" gemacht. Es hängt daher die „Mürbigkeit" einer Masse ab von der Menge des zugegebenen Fettes, welches nach dem Erfordernisse und dem Zwecke einer zu erzielenden Qualität für eine Masse bestimmt wird.

So wird z. B. in den Teig, welcher als Hülle zu „Gänseleber-Pastete" verwendet wird, genügen, wenn 3 bis 4 Deka Butter auf 50 Deka Mehl verwendet und eingemengt ist, während der ganze Teig mit Milch oder Wasser angeknetet wird, weil die Masse compact genug sein muß, um die Pastete zusammen- und die Zeit des Backens auszuhalten. Soll aber die Masse zum Auslegen einer Form dienen, in welcher etwa eine Sand- oder Linzer Masse eingefüllt und gebacken werden soll, so ist ein Zusatz von Fett nöthig, welches vermöge der Menge die Mürbigkeit im entsprechenden Maße erzielt. So wird zu verschiedener „mürber Bäckerei" in aufsteigendem Verhältnisse ein Fettzusatz nöthig sein.

Nebst der Süßigkeit theilt der einer Masse zugegebene Zucker der fertigen Bäckerei eine gewisse Härte mit, die besonders im frischen Zustande dadurch „resch", dagegen später wieder weich wird.

Bei außerordentlich weichen und mürben Massen, bei welchen der Fettzusatz bedeutend ist, wird Ei als Bindemittel gegeben.

Magere und wenig zuckerreiche Massen oder Teige, werden, wenn sie durch kein anderes Mittel, nähmlich Gährung, Schnee „leicht" oder porös gemacht werden, entweder mittelst Backpulver, oder Amonium aufgetrieben. In manchen Fällen werden beide Triebmittel zugleich angewendet. Es geschieht das häufig bei Backwerken, die einen commerciellen Artikel bilden, wenig fett und wenig süß sind, wie Englische Bisquits, Rheinische Speculatius, Frankfurter Kleingut u. s. w. Bei feinen, d. i. zuckerreichen Backwerken ist der sogenannte „Trieb" nicht nothwendig.

Die verschiedenen Mischungs-Verhältnisse der mürben Masse sind folgende:

1. 1 Kilo Mehl, 5 Deka Butter, etwas Salz mit warmem Wasser, 1 Ei angeknetet. (Strudelteig, Pastetenteig.)

2. 1 Kilo Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker und Milch zum Ankneten. (Englische Bisquits.)

3. 1 Kilo Mehl, 20 Deka Butter, 25 Deka Zucker, Milch zum Ankneten. (Englische Bisquits.)

4. 1 Kilo Mehl, 25 Deka Butter, 25 Deka Zucker, 2 ganze Eier.

5. 1 Kilo Mehl, 50 Deka Butter, 25 Deka Zucker, 2 ganze Eier.

6. 1 Kilo Mehl, 75 Deka Butter, 50 Deka Zucker.

7. 1 Kilo Mehl, 1 Kilo Butter, 50 Deka Zucker.

8. 1 Kilo Mehl, 1 Kilo Butter, ½ Kilo Zucker. ½ Kilo mit Ei fein geriebene, geschälte Mandeln.

Aus den angeführten Mischungs-Verhältnissen, welche noch verschiedenere Abstufungen erfahren können, ergiebt sich, daß die letzten als die fettreichsten am meisten mürben, daher zarteren und feineren sind.

Bröseltorte (gegittert).

20 Deka Mehl, 20 Deka Butter, 10 Deka Zucker, Citronenschale.

20 Deka Mehl, 20 Deka Butter, 10 Deka geschälte mit Ei geriebene Mandeln, 10 Deka Zucker (auch 6 oder 8 Deka Zucker), Citronenschale als Würze, werden sorgfältig zu einer zarten Masse angewirkt (geknetet) und an einem kühlen Orte ruhen gelassen. Nachdem die Masse auf diese Art angezogen hat, wird eine runde Scheibe, einen Finger dick, aus derselben fast bis zum Rande mit Marmeladen bestrichen (am passendsten wird Johannisbeer verwendet) und auf diese ein Gitter und ein Rand von mürber Masse aufgelegt, mit Ei bestrichen und in einem Reifen aus Eisenblech gebacken.

Gegitterte Bröseltorte. (Zweites Verfahren.)

Eine runde Scheibe (Boden) wird aus der beschriebenen Masse einen halben Finger hoch mit einem Tortenring ausgestochen und gebacken. Ferner wird ein schiefes oder gerades Gitter und ein Rand darauf, auf Papier dressirt, mit Ei bestrichen und ebenfalls in einem gleichgroßen Eisenreifen gebacken. Nach dem Backen wird die Scheibe mit Marmelade bestrichen und das Gitter darauf gelegt und servirt.

Glatte Bröseltorte.

Zwei oder drei Scheiben (Blätter) von der mürben Masse Nr. 8 der angegebenen Mischungen, werden mit einem Tortenreifen von Eisen ausgestochen und mit dem Reifen umgeben auf Papier gebacken,*) hierauf mit Marmelade zusammengesetzt und entweder mit Zucker gestaubt, oder mit Glasur überzogen.

---

*) Große Stücke wie Torten werden auf Papier gebacken um leichter zu hantiren.

Blätter-Bröseltorte.

Es wird dieselbe Masse verwendet, nur damit die Blätter nicht so leicht bei der Hantirung zerbrechen, wird zu dem aufgenommenen Mischungsverhältnisse (von 20 Deka) 1 Ei beim Anwirken der Masse zugegeben. Es werden aus diesem Teige dann Scheiben (Blätter) stark messerrückendick auf Papier gebacken, mit verschiedenen Marmeladen zusammengesetzt und mit Chocolade oder weißer Glasur überzogen.

Bröseltorte façonnirt.

Es wird eine flache, tellerartige Form, die entweder zackig oder derlei Rundungen an dem Rande (Peripherie) hat, von getriebener Arbeit aus Weißblech, mit der mürben Masse einen fingerdick ausgelegt und gebacken. Nach dem Backen und Erkalten, wird das Blatt herausgestürzt.

Auch werden Muschelformen oder solche, die Bärentatzen ähnlich ausgeführt erscheinen, ebenfalls mit mürber Masse ausgelegt und gebacken. Ferner einzelne schneckenförmige Theile aus freier Hand dressirt.

Diese Schnecken, Muscheln, Bärentatzen oder Rosetten werden auf den oben erwähnten façonnirten Boden mit Marmelade aufgesetzt und auf diese Art zu einem ornamentartigen Tafelstücke zusammen gesetzt.

Dessinirte Bröseltorte.

Auf eine andere Art wird der glatte Boden von mürber Masse mit Marmelade bestrichen und auf diese „Füllung" wird ein dünnes Blatt, „Scheibe", von gleicher Größe aufgelegt, welches vor dem Backen mittelst Ausschnittes durch verschiedene Ausstecher einen durchbrochenen Dessin erhalten hat. Dieses

durchbrochene dessinirte Blatt wird vor dem Backen mit Ei bestrichen und mit Hagelzucker und Mandeln bestreut, oder nach dem Backen glasirt.

(Es ist selbstverständlich, daß diese Art der Ausführung auch im Kleinen angewendet werden kann und zu den dessinirten Tortelettes gezählt wird.)

Bröseltortelettes.

Ein Boden von mürber Masse, halbe Fingerstärke, rund ausgestochen. In der gleichen Größe ein flacher Ring oder Stern ebenfalls ausgestochen, dann gebacken. Der bereits erkaltete Boden mit Marmelade bestrichen und der Ring darauf gesetzt. Der innere Raum mit Marmelade ausgefüllt. Der Ring wird mit Ei bestrichen und glatt gelassen oder dann mit gehackten Mandeln und grobem Hagelzucker bestreut.

Chocolade-Bröseltortelettes.

Zwei runde, ausgestochene Böden (vom Umfange eines Trinkglases) werden nach dem Backen und Erkalten mit Marmelade zusammengesetzt und mit Chocolade-Glasur überzogen.

Auf gleiche Art werden Ovale, Rauten, längliche und quadratische Vierecke und verschiedene ausgestochene Formen behandelt, glasirt und auch mit einer eingesottenen Frucht belegt.

Façonnirte Bröseltortelettes.

20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 1 Dotter werden zu einer zarten Masse angewirkt (geknetet), glatt gearbeitet und an einem kühlen Orte ruhen gelassen. Diese

Masse wird in kleine façonnirte Blechformen eingedrückt, bis an den Rand gefüllt, die Ränder geglättet und gebacken.

Beispielsweise Fig. 10 und 11.

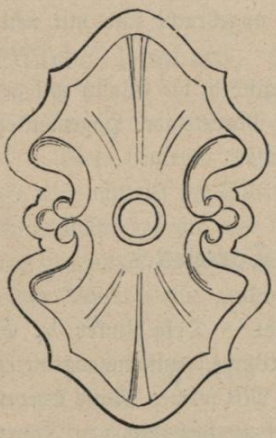

Fig. 10.

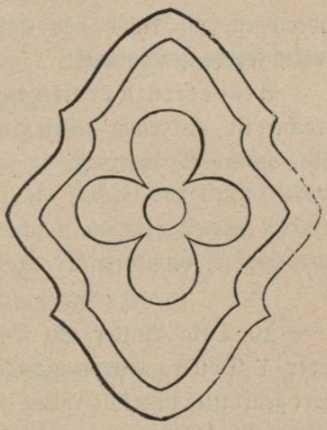

Fig. 11.

Je nachdem es die Form zuläßt, wird eine Füllung von Marmelade, von frisch gedünsteten oder eingesottenen Früchten, oder auch ein Crême als solche angebracht.

Austern und Muscheln. (Mürbe Masse.) *)

Es wird die Masse in Formen gedrückt, die Flächen und Ränder geglättet, nach Innen einigermaßen vertieft und gebacken. Nach dem Erkalten wird die äußere Seite mit einer dünnen Wasserglasur überzogen, von Innen mit einer Eiweißglasur gut gedeckt (mittelst Pinsels). Nachdem die Glasur getrocknet ist, wird um die Mitte, um die Auster darzustellen eine Aepfelgelée oder ein Stück von eingesottener Marille aufgelegt.

„Muschelformen" werden von Außen mit Eiweißglasur oder mit einer dicken Wasserglasur, welche mit Eiweißglasur

*) Auch Schalen und Tassen auf diese Art.

gemengt ist, überstrichen und mit gehackten Mandeln, Pistazien und Hagelzucker bestreut, solange die Glasur feucht ist.

(Auf gleiche Art werden Birnen-, Aepfel-, Feigen-Formen behandelt, von Außen mit der entsprechenden Glasur überzogen, ein Stiel von Chocolade angebracht und mit neutraler Farbe geschmünkt.

Arabesken-Formen werden, nachdem die Glasur gut getrocknet ist, mit einer festen Heckenbeer-Marmelade (Hagenbutten oder Hetscherl) verziert.

Façonnirte gefüllte Tortelettes.

20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 8 Deka Zucker ½ Ei oder 1 Dotter, Citronenschale als Würze, zusammengeknetet, zart gearbeitet und kalt ruhen gelassen. Mit solcher Masse werden flache Blechförmchen ausgefüllt, so daß dieselben von Innen vertieft sind. Die Kanten und Ränder werden geglättet. Sie werden mit Dotter, welche mit Wasser verdünnt worden sind, bestrichen und gebacken. Die Formen, die gewöhnlich käuflichen, stellen Rosetten, Laub, Blumen, Früchte, Schiffchen, Thiere oder Arabesken dar und sollen zu diesem Zwecke nicht tiefer, als eine Fingerdicke ausmacht, sein, damit die Form auch von der Masse ausgeprägt bleiben kann.

In die Mitte, d. i. in die Vertiefung der gebackenen Förmchen, wird eine Füllung angebracht und darnach benannt.

Die Füllung besteht entweder aus eingesottenen oder frisch gedünsteten Früchten, aus Marmelade, kaltem oder warmem Crême.

Gedünstete Früchte werden je nach ihrer Beschaffenheit, entweder im Ganzen, oder verkleinert gedünstet, genügend versüßt und kalt aufgelegt. So werden Aepfel entweder in Spalten (viertel oder halbe), Pflaumen, Mirabellen, Reineclaudes, Marillen in halber Frucht, Kirschen, Weichseln im Ganzen mit oder ohne Kerne gedünstet und aufgelegt. Erdbeere, Himbeere,

Johannisbeere werden im frischen (rohen) Zustande aufdressirt und mit einer Gelée überdeckt.

Dieses Backwerk wird auch nach der aufgelegten Frucht benannt, z. B.:

Mürbe Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeer-Tortelettes.

Diese Letzteren werden auch auf folgende Art hergestellt. Es wird mittelst der Spritze eine flache Kuppel von einer leichten Windmasse (warme oder kalte) gemacht, auf diese Kuppel werden die genannten Früchte aufgelegt und eine dünne Scheibe von einer Aepfel-Gelée geschnitten und darübergelegt.

Mürbe Crême-Tortelettes.

In die Vertiefung der beschriebenen „mürben façonnirten Tortelettes" wird weißer oder gelber Eier-Crême eingefüllt, oder auch Weincrême, wie sie im ersten Bande dieses Werkes beschrieben sind.*)

Flache mürbe Tortelettes.

In Ermanglung der façonnirten Förmchen aus Blech werden die beschriebenen Tortelettes auf folgende Art bereitet und hierzu die Masse von 20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 5 Deka Zucker, ungefähr ein halbes Ei oder 1 Dotter verwendet. Es wird ein Blatt von dieser Masse ausgerollt, ungefähr einen halben Centi-

20 Deka Butter,
20 Deka Mehl,
5 Deka Zucker,
1 Dotter.

*) In den von der Einfassung eingeschlossenen inneren Raum der Tortelettes wird entweder ein Citronen-, Orangen-, Wein- oder Vanille-Milch-Crême eingefüllt, oder von leichter Windmasse mit Vanille Maraschino, Kirschengeist, Himbeer- oder Marillen-Geschmack. Auch kann dem Rande zuvor aus Windmasse eine Einfassung aufgesetzt und dann die Crême eingefüllt werden. Die Einfassung entweder glatt, mit Mandeln oder Hagelzucker, Pistazien, bestreut, oder mit dem „Sternrohr" einen gewundenen Ring, oder einen Rand aus Tupfen.

meter dick und mittelst Ausstecher runde Scheiben ausgestochen, der Rand derselben mit Ei bestrichen und ein aus freier Hand gerollter Streifen zu einem Ringe geformt aufgelegt; dieser wird ebenfalls mit Ei bestrichen und gebacken. In dem inneren von dem Ringe begränzten Raume werden dann die früher erwähnten gedünsteten Früchte oder ein beliebiger Crême, Marmelade oder Gelée eingefüllt und darnach benannt. z. B.:

Mürbe Geléetortelettes.

Es werden aber diese mürben Geléetortelettes auf die Art dargestellt, daß anstatt einen Ring auf den Rand aufzulegen, von der Mitte aus auf das Blatt der aus freier Hand gerollte Streifen schneckenartig aufgelegt, mit Ei bestrichen und gebacken wird. Nach dem Backen wird der Zwischenraum der aufgelegten Schnecke mit Marmelade oder Gelée ausgefüllt.

Mürbe Geléetortelettes. (Drittes Verfahren.)

Anstatt eines Randes von mürber Masse wird von Windmasse ein solcher aufdressirt. Auch mit Mandeln oder Hagelzucker bestreut und der innere Raum mit Gelée ausgefüllt.

Auf dieselbe Art wie die runden Tortelettes können auch ovale, rautenförmige, oder Schiffchen ausgeführt werden.

Gedeckte Tortelettes mit Füllung.

20 Deka Mehl, 18 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 1 Dotter oder ½ Ei.

Es werden die façonnirten Blechformen mit der beschriebenen mürben Masse ausgelegt, und zwar in folgender Mischung, die etwas weniger fett und mürbe wird, damit die Form besser ausgeprägt bleibt.

20 Deka Mehl, 18 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 1 Dotter.

Die Masse wird nach dem Ruhen ungefähr zwei Messerrücken dick ausgerollt und verschiedene Formen damit ausgelegt und mit verschiedener Füllung versehen und mit einem Blatte von

derselben mürben Masse zugedeckt. Nach der Füllung und der Form entsprechend benannt. So z. B.: Aepfel-, Marillen-, Nußschiffeln oder runde, als Mandel-, Haselnuß-Tortelettes. Werden diese Art Tortelettes mit Früchten gefüllt, so ist von Vortheil, zuerst etwas „Bröseln" unter die Füllung zu geben, damit der Saft das „Ausbacken" des Bodens nicht verhindere. Sie werden aber mit folgenden Füllungen versehen:

Nußschiffelfüllung.

10 Deka Nußkern und 10 Deka süße Mandeln (man vermeide sorgfältig, daß bittere darunter sind), diese werden mit Milch im Steinmörser fein gerieben, 25 Deka Zucker zugesetzt und 20—25 Deka „Bröseln" mit Milch oder Rahm zu einer Masse angerührt, welche die Consistenz einer Marmelade erhält. Auch kann in die Füllung Zimmt oder Vanille oder Beides zugegeben werden. Mit solcher Masse werden die Schiffchen oder andere Form gefüllt, zugedeckt und gebacken.

10 Deka Nußkern, 10 Deka Mandeln 25 Deka Zucker, 25 Deka Bisquitbröseln, Zimmt, Vanille

Haselnußfüllung

wird mit demselben Mischungsverhältnisse bereitet, wie die Nußfüllung.

Mandelfüllung.

Es werden 15 Deka Mandeln mit Milch fein gerieben, 20 Deka Zucker und 1 Dotter darunter, 5 Deka Stärkemehl oder 5 Deka Weizenmehl oder auch Bisquitbröseln sorgfältig darunter gemengt, Citronenwürze und mit Rahm verdünnt.

15 Deka Mandeln, Milch, 20 Deka Zucker, 5 Deka Puder, Citron, Rahm.

Mohnfüllung.

Der Mohn wird auf der bekannten Mohnmühle zwischen Walzen zerdrückt, dann mit Milch dünn angemacht und so lange kochen gelassen, bis sich der Mohn gut beißen läßt, und bei dieser

Gelegenheit zu einem dicken Brei geworden ist. Der Mohn wird entweder mit Zucker oder Honig versüßt und als Bindemittel, damit die Füllung nicht zu krümmlich werde, wird entweder Kartoffelmehl (Stärke) oder Bisquit-Bröseln zugegeben. (Auch ein Dotter.) Als Würze Zimmt oder Vanille.

Tortelettes mit Marmeladefüllung.

Werden offene oder gedeckte Tortelettes von mürber Masse mit Marmelade gefüllt, so wird die Marmelade mit aufgelöstem Zucker (Läuterzucker) verdünnt und es werden nach Thunlichkeit, Erfahrung und Geschmack Bröseln*) darunter gemengt, bis die Masse zur Füllung fest genug ist, dann gebacken.

Nach der Füllung erhält diese Art Backwerk den Namen Nußschiffeln, Mandelschiffeln, Mohntortelettes u. s. w. **).

Aepfel-, Pfirsiche-, Marillen-, Birnentortelettes.

Die Förmchen aus Eisenblech werden zwei Messerrücken dick mit mürber Masse ausgelegt. (Die Masse hierzu soll etwas weniger fett und weniger zuckerhältig, dadurch compacter sein, damit der Saft beim Backen die Masse weniger erweicht, daher auch Ei in die Masse gegeben wird.) Das Mischungsverhältniß dieser Masse ist folgendes:

Erste Art. 20 Deka Mehl, 15 Deka Butter, 8 Deka gemahlene Mandeln, 8 Deka Zucker.

Zweite Art. 20 Deka Mehl, 12 Deka Butter, 1 Dotter oder $^1/_2$ Ei, 6 Deka Zucker.

In die mit dieser Masse ausgelegten Formen werden klein geschnittene, geschälte Aepfel, Birnen, Pflaumen, Pfirsiche, Marillen, auch Agros (Stachelbeere) aufgelegt. Unter die Früchte

*) In Conditoreien werden die reichlich vorhandenen „Bröseln" verwendet.

**) Auch kann der Boden nach dem Backen mit Marmelade gefüllt werden.

auf die mürbe Masse werden Brösel eingestreut, und wenn die Früchte saftig sind, auch diese mit Brösel gemengt. Ueber die Früchte werden dann dünne Gitter gelegt, auch ein Rand von der mürben Masse angebracht, mit Ei bestrichen und gebacken.

Schaumtortelettes.

Von mürber Masse wird ein runder oder ovaler Boden mit Marmelade bestrichen und darauf eine Halbkugel von „Windmasse" aufdressirt, bis zur Bildung einer Kruste bei offenem Ofen gebacken.

Gegitterte Schaumtortelettes.

Auf den Boden aus mürber Masse, mit Marmelade überstrichen, wird ein Gitter von Windmasse mit „glattem" oder mit einem „Sternrohr", der Rand aus Tupfen „glatt" oder mit „Sternrohr" gewunden, dressirt.

Unter „Schaumtorten", „Schaumtortelettes" u. s. w. versteht man gewöhnlich solche, bei welchen nur eine Kruste gebildet wird, von Innen jedoch eine weiche Masse geblieben ist. Es werden aber kleine in verschiedene Formen ausgestochene Boden mit Marmelade bestrichen, verschiedenartig aufdressirt und „trocken gebacken"; diese nennt man:

Aufdressirte mürbe Bäckerei.

Es werden z. B. Formen, wie Laub, Schmetterlinge, Herzen, Halbmonde, glatte und gewundene, Birnen, Aepfel, Nüsse u. s. w.

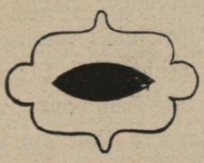

Fig. 12.

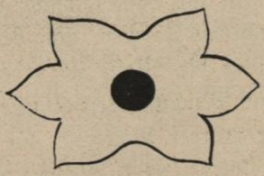

Fig. 13.

verschiedene Arabesken, von weißer, rother oder Chocolade-Windmasse aufdressirt, theilweise oder ganz mit Hagelzucker oder Mandeln bestreut und bei offenem Ofen gebacken. (Der Ofen

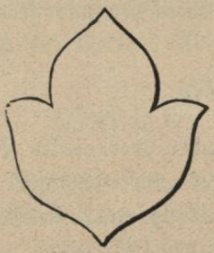

Fig. 14.

Fig. 15.

wird darum nicht geschlossen, damit die dressirte Form durch Aufgehen sich nicht ändert.)

Ausgestochene mürbe Bäckerei.

Es wird von der mürben oder Bröselmasse ein Blatt ungefähr einen halben Centimeter dick ausgerollt und von diesem mittelst Ausstecher verschiedene Formen, wie Sterne, Ringe, Laub und laubartige Formen u. s. w. ausgestochen, mit Ei bestrichen und gebacken. Nach dem Erkalten werden die Stücke mit Marmelade bestrichen und in gestossene Mandeln oder Pistazien eingetaucht und bestreut.

Auch werden die Stücke vor dem Backen mit Ei bestrichen und mit grobem Hagelzucker bestreut und dann gebacken. (Diese „ausgestochene" mürbe Bäckerei kann aus jeder der bisher beschriebenen „mürben Massen" erzeugt werden, insbesondere wenn dieselbe für die Tafel „frisch" verwendet wird. Damit aber die ausgestochenen Formen sich beim Backen nicht ändern, ist es gut, Ei in die Masse zu geben, es reicht aber 1 ganzes Ei zu einem Mischungsverhältnisse von 50 Deka aus. „Ausgestochener mürber Bäckerei", die aber längere Zeit gut erhalten bleiben soll, wird etwas mehr Zucker, dafür wiederum

weniger Butter zugegeben und es steigt der Zusatz in gleicher Menge, als Butter abnimmt.

Bei Bäckerei dieser Art, die einen commerziellen Artikel bildet, hängt das Mischungsverhältniß von dem Preise ab, der erzielt werden kann. (Solche Mischungsverhältnisse gehören in ein anderes Capitel.)

Zusammengesetzte ausgestochene mürbe Bäckerei.

Es werden die ausgestochenen, bereits gebackenen kleinen Figuren aus der beschriebenen Masse (mit oder auch ohne Zusatz von Mandeln) mit Marmelade zusammengesetzt und mit einer aromatischen Glasur überzogen und verziert oder es wird auch diese Art Bäckerei nicht überzogen, und der obere Theil mit Mandeln, Hagelzucker oder Pistazien bestreut oder mit allen dreien gemischt bestreut und nach dem Backen zusammengesetzt.

Geschlungene mürbe Bäckerei.

1. 20 Deka Mehl, 20 Deka Butter, 2 Deka Zucker.
2. 20 Deka Mehl, 20 Deka Butter, 5 Deka Zucker.
3. 30 Deka Mehl, 15 Deka Butter, 10 Deka Zucker.
4. 20 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 12 Deka Zucker, 1 Dotter.
5. 1 Kilo Mehl, ½ Kilo Butter, ½ Kilo Zucker, 2 ganze Eier oder 4 Dotter.

Würze, Citronen, Zimmt, Cardamomen, Vanille u. s. w.

Es werden aus diesen beschriebenen Massen aus freier Hand Streifen gerollt und aus denselben Bretzel (Kringel), Ringe und verschiedene Schlangen und Schlingen geformt, mit Ei bestrichen, sodann in Hagelzucker gelegt, hierauf auf das Backblech und gebacken. Um dieser Art Bäckerei eine besondere Schattirung zu geben, kann dieselbe mit Himbeer- oder Heckenbeer-

Marmelade (Hagebutten oder Hetscheln) mittelst der Düte

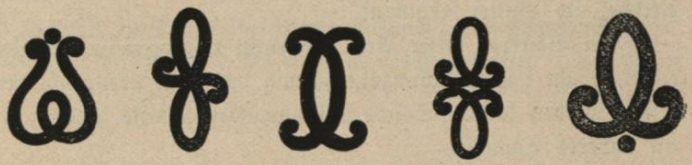

Fig. 16. Fig. 17. Fig. 18. Fig. 19. Fig. 20.

Fig. 21. Fig. 22. Fig. 23. Fig. 24. Fig. 25.

verziert werden und dann gebacken. Auch kann dieselbe mit einer Glasur überzogen werden.

Zur geschlungenen Bäckerei gehören insbesondere:

Mürbe Bretzel.*) (Erstes Verfahren.)

20 Deka Butter,
20 Deka Mehl,
2 Deka Zucker,
2 Dotter,
Citron,
Vanille.

20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 2 Deka Zucker, 2 Dotter. Die Bretzeln werden mit Ei bestrichen und nach dem Backen noch im warmen Zustande mit einer dünnen Glasur überstrichen.

Auf eine andere Art werden die bereits geformten Bretzel mit Ei bestrichen und in Hagelzucker eingetaucht und dann gebacken. (Diese Gattung „mürbe Masse" ist wenig süß, durch den bedeutenden Fettgehalt sehr mürbe, daher rathsam, durch Glasur Zusammenhalt und Süße zu geben.)

Mürbe Bretzel. (Zweites Verfahren.)

20 Deka Butter,
20 Deka Mehl,
10 Deka Mandeln,
2 Dotter,
5 Deka Zucker,
Citron,
Vanille.

20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 10 Deka geschälte mit Ei fein geriebene Mandeln, 2 Dotter, 5 Deka Zucker.

*) In Nord-Deutschland „Kringel" genannt.

Mürbe Bretzel. (Drittes Verfahren.)

20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 10 Deka mit Dotter fein geriebene Mandeln, 10 Deka Zucker.

Mürbe Bretzel. (Viertes Verfahren.)

20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 20 Deka mit Ei fein geriebene Mandeln und 20 Deka Zucker. Als Würze: Citron, Vanille, Cardamomen, Zimmt u. s. w.

Mürbe Stangeln oder Schnitten.

Zwei oder mehrere viereckige Blätter von mürber Masse werden mit Marmelade oder mit einer „Füllmasse" von Mandeln, Nüssen, Haselnüssen, Früchten u. s. w. oder auch mit einer „Fruchtglasur" zusammengesetzt und geschnitten. Es werden aber je nach Thunlichkeit die Blätter im rohen Zustande gefüllt und sammt der Füllung gebacken. Es gibt „glatte oder gegitterte Schnitten oder Stangen". Die glatten sind ganz zugedeckt und werden aus zwei mit Füllung versehenen Blättern, die gegitterten dagegen auf der Füllung mit einem Gitter hergestellt.

Glatte Nußstangeln.

10 Deka Nußkern und 10 Deka Mandeln (sorgfältig ausgesucht) werden mit Milch fein gerieben, und zwar weich genug, damit „Oeligwerden" vermieden wird. Hierauf 20 Deka Zucker, 2 Dotter und 20 Deka Bröseln und etwas fein pulverisirter Zimmt. Die Masse wird auf ein bereits zwei Messerrücken stark ausgerolltes viereckiges Blatt, welches in eine Papierkapsel gelegt worden ist, aufgestrichen. Nun wird ein zweites Blatt darauf gelegt und gebacken. Nach dem Erkalten wird die Ober-

10 Deka Nußkern,
10 Deka Mandeln,
mit Milch gerieben,
20 Deka Zucker,
2 Dotter,
Rahm,
20 Deka Biscuitbröseln,
Korinthen
Vanille.

fläche mit weißer oder rosarother Vanilleglasur gedeckt, getrocknet und geschnitten.

Auf gleiche Weise verfährt man bei:

Haselnußschnitten (glatte), Mandelschnitten.

Bei diesen Letzteren kann zum Unterschiede die Glasur mit geschnittenen (gestiftelten) Mandeln bestreut werden.

Diese Art „Schnitten" mit Nuß, Mandeln oder Haselnußfüllung werden sammt der Füllung gebacken, während bei solchen, die mit Marmelade gefüllt sind, ebensogut die Marmelade mitgebacken und sowie z. B. „Nußstangeln" behandelt werden, aber auch nach dem Backen und Erkalten der beiden mürben Blätter mit Marmelade zusammengesetzt werden, glasirt und nachdem die Masse „angezogen", geschnitten. Sie werden nach der Füllung benannt, z. B.:

Glatte Himbeer-, Ribisel- oder Marillenstangel.

Soll kleine geschnittene mürbe Bäckerei hergestellt werden, so ist es vortheilhaft, die mürben Blätter mit „Marmeladeglasur" zusammenzusetzen und nachdem die Masse angezogen hat, dann erst zu schneiden. Die Schnitte und Kanten der Bäckerei fallen dann schärfer aus.

Marmeladeglasur

wird hergestellt, indem man Marmelade mit einer Glasur von gleicher Consistenz mit einander vermengt und bei stetem Umrühren lauwarm werden läßt.

Gegitterte mürbe Stangeln.

Aus mürber oder Bröselmasse wird ein handbreiter Streifen in Halbfingerdicke ausgerollt. Darauf wird die Füllung gestrichen, jedoch nicht bis an den Rand, auf die Füllung wird ein Gitter

aus mürber Masse, welches entweder aus freier Hand gerollten Streifen besteht, oder es werden die Streifen bänderartig aus einem Blatte von mürber Masse mit dem „Schneiderad" geschnitten und zu einem Gitter geformt, aufgelegt. Ein stärkerer Streifen wird als Rand angebracht. Das Gitter wird mit Ei bestrichen, mit Mandeln bestreut und nach dem Backen und Erkalten zu Stangen geschnitten.

Crêmeschnitten

werden auf ähnliche Art hergestellt, nur wird anstatt Marmelade folgender Crême auf den handbreiten „Boden" gestrichen und kann das Gitter, da es mit dem Crême nicht gleichzeitig fertig (gar) gebacken sein kann, weggelassen.

20 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 5 Deka Zucker, 2 Dotter zur mürben Masse, aus dieser nach dem Ruhen der bereits beschriebene Boden und der starke, aus freier Hand gerollte Rand aufgelegt, mit Ei bestrichen und halb gebacken, d. i. so lange im Ofen gelassen, bis die Masse wohl steif geworden, aber noch keine Färbung angenommen hat. Hierauf wird ein mittlerweile bereiteter Crême im warmen Zustande auf den noch warmen halbgebackenen Streifen aufgestrichen und gebacken, nach dem Erkalten geschnitten.

20 Deka Butter,
20 Deka Mehl,
5 Deka Zucker,
2 Dotter,
Citron.

Gekochte Crême zum Backen.

1/3 Liter gute Milch, 16 Deka Zucker, 8 Dotter, 2 Deka Haarpuder (Weizenstärke-Mehl) werden mit der Schneeruthe verrührt und auf gelindem Feuer unter fortwährendem Rühren bis zur Siedehitze gebracht. Vanille und Citronenschale als Würze beigegeben. Bei fortgesetztem Rühren läßt man diese Crêmemasse erkalten, worauf dieselbe auf die bereits zu den Stangeln vorbereitete und zugerichtete Masse aufgestrichen wird; sodann gebacken und geschnitten. Können vor dem Backen auch mit Mandeln bestreut werden.

1/3 Liter Milch,
16 Deka Zucker,
8 Dotter,
2 Deka Puder,
Citronenschale.

(Anstatt Citronen oder Vanille kann dem Crême Mandelgeschmack, ebenso von Haselnuß und Nuß gegeben werden, indem einige Deka dieser Früchte mit Milch fein gerieben zugesetzt werden. Ebenso auch gebrannte Mandeln mit Milch fein gerieben und vor dem Rösten zugesetzt. Sie werden dann Haselnußstangen, Crêmestangen, Mandel-Crêmestangen oder Praline-Crêmestangen genannt.)

Eier-Crêmetortelettes.

Es werden von der letzt beschriebenen mürben Masse runde Scheiben ungefähr in zwei Messerrückendicke ausgestochen, der Rand mit Ei bestrichen und ein Ring als Einfassung aufgesetzt und ebenfalls mit Ei bestrichen. Nun lasse man diese Scheiben halb backen, das ist nur so lange im Ofen bis die Masse steif geworden, aber noch keine Färbung angenommen hat. Aus dem Ofen genommen, wird mittelst Spritze oder Düte der gekochte Eier-Crême in den inneren Raum eingefüllt und sofort wieder in den Ofen gebracht und fertig gebacken. In die Mitte wird eine Korinthe oder eine eingesottene Kirsche aufgelegt.

Nach der Art der Nußschnitten werden auch:

Braune Mandelschnitten mit Früchten

erzeugt. So wie bei dem vorherbeschriebenen wird ein Boden aus mürber Masse in eine Papierkapsel gelegt, mit Marmelade bestrichen, darauf wird folgende Masse ungefähr einen Centimeter hoch gestrichen, auf diese ein Gitter aus Streifen, die mit dem „Schneiderad" geschnitten sind, aufgelegt und gebacken.

Die Masse zur Füllung ist folgende: 10 Deka ungeschälte Mandeln werden mit Ei fein gerieben, hierauf mit 10 Deka Zucker und 5 Dottern schaumig gerührt. In diese Masse werden kleingeschnittene eingesottene Orangenschalen und andere kleingeschnittene eingesottene Früchte und auch Korinthen, Zimmt

als Würze mit eingerührt. Hierauf werden 10 Deka Butter und 15 Deka Bisquitbröseln eingerührt und auf den bereits vorbereiteten Boden aus mürber Masse als Füllung verwendet.

Auf ähnliche Art wird ein Blatt von mürber Masse mit einem oder zwei Blättern von Sandmasse zusammgesetzt. Entweder als Boden mit Marmelade bestrichen mit einem Blatte, oder in der Mitte in zwei Theile geschnitten und zwischen zwei „Sandblättern" mit Marmelade zusammengesetzt.

Mürbe Mandelschnitten.

Ein vier Finger breiter Streifen aus Bröselmasse wird auf beiden Seiten der Länge nach mit schmalen Streifen belegt. In den inneren Raum wird eine schaumig gerührte weiche Macaronenmasse aufgetragen, mit gestiftelten Mandeln bestreut, gebacken und dann in daumenbreite Stangeln geschnitten.

In ähnlicher Weise werden

Mürbe Nußschnitten

bereitet. 6 Deka sorgfältig ausgesuchte lichte Nußkerne, 6 Deka süße Mandeln werden mit Eiweiß fein gerieben, 18 Deka Zucker daruntergemengt und schaumig gerührt. Diese Masse wird sodann als Aufguß zu den Schnitten, auf den vorher dazu vorbereiteten mürben Boden verwendet, und nach dem Backen und Erkalten geschnitten.

6 Deka Nußkern, 6 Deka Mandeln, Eiweiß zum Reiben, 18 Deka Zucker, Zimmt, Citron, Vanille.

Gespritzte mürbe Ingwerbäckerei.

20 Deka Zucker mit 1 ganzen Ei und 1 Dotter, 5 Deka Butter gerührt und 20 Deka Mehl, 5 Gramm fein pulverisirte Ingwerwurzel und Citronenschale.

Diese Masse wird sofort in die „Teigspritze" gefüllt und ausdressirt, bevor die Masse anzieht.

20 Deka Zucker, 5 Deka Butter, 1 Ei, 1 Ganzes, 20 Deka Mehl, 5 Gramm Ingwer, Citronenschale.

Der Spritzenkopf zu diesem Vorgange ist derart construirt, daß verschiedene Stahlblätter eingesetzt werden können. Die Stahlblätter haben entweder „Sterne-Ausschnitt" (Fig. 26) oder „Bandform" (Fig. 27).

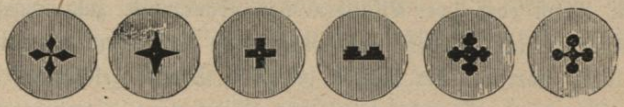

Fig. 26.

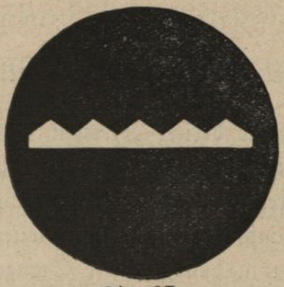

Fig. 27.

Bei größerem Betriebe werden Spritzen mit einem Zahnradgetriebe, ähnlich einer Wurstfüllmaschine, angewendet.

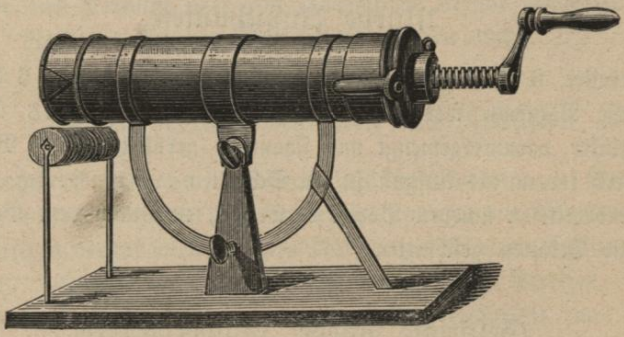

Fig. 28.

Die ausdressirten sternförmigen Streifen werden ausgeschnitten, in gleich große Theile und daraus verschiedene Dessins geformt, an der Luft einige Zeit anziehen gelassen und gebacken.

Aus den Bändern werden Rauten oder Vierecke geschnitten.

Mürbe Muscatbäckerei.

20 Deka Mehl, 15 Deka Zucker, 10 Deka Butter, 2 Dotter, 1 Gramm pulverisirte Muscatblüthe, Citron.

20 Deka Mehl,
15 Deka Zucker,
10 Deka Butter,
2 Dotter,
1 Gramm Muscatblüthe,
Citron.

Nachdem die Masse angezogen hat, wird sie ausgerollt bis zu zwei Messerrückenstärke; die Oberfläche wird mit einem „gerippten Rollholz" carrirt oder gestreift und es werden verschiedene Dessins ausgestochen und gebacken.

Rheinische Speculatius.

20 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 6—7 Deka Butter, Citronenschale, Zimmt, 1 Ei, eine Messerspitze pulverisirtes Hirschhornsalz in einem Löffel Milch darunter aufgelöst.

20 Deka Mehl,
10 Deka Zucker,
6 Deka Butter,
1 Ei,
Citron, Zimmt,
Ammonium.

Diese Mischung wird angewirkt und zart gearbeitet. Nachdem die Masse geruht und angezogen hat, werden Dessins in Holzformen ausgedrückt, trocknen gelassen und bei geöffnetem Ofen gebacken.

(Im Allgemeinen wird Ammonium, welches durch die rasche Verflüchtigung in der Wärme den Auftrieb des Backwerkes bewirkt, in fein pulverisirtem Zustande einer Mischung zugesetzt. Um aber die Vertheilung dieses sogenannten „Trieb" besser zu bewerkstelligen, ist es rathsam, das zur Masse gehörige pulverisirte Hirschhornsalz in einer der Masse entsprechenden Menge Milch aufzulösen, wobei auf ein Pfund Mischungsverhältniß 1 bis 2 Gramm Ammonium, 4 bis 6 Eßlöffel voll Milch zur Lösung und Auftrieb genügt.)

Russisches Theebrod.

20 Deka Mehl, 4 Deka Butter, 2 Deka Zucker, 4 Dotter, 1 Gramm Salz in einem Eßlöffel voll Milch aufgelöst, dazugegeben, angeknetet und zart gearbeitet.

20 Deka Mehl,
4 Deka Butter,
2 Deka Zucker,
4 Dotter,
1 Gramm Salz,
1 Löffel Milch.

Die Masse wird so dünn als möglich ausgerollt, dann gestochen, damit nicht so viele Luftblasen beim Backen entstehen, und es werden mit scharfem Ausstecher runde Scheiben in der Größe einer Kaffeetasse ausgestochen und bei sehr gelinder Wärme gebacken.

Englische Theebäckerei. (Englische Bisquits.)

1 Kilo Mehl, 30 Deka Zucker, 10 Deka Butter, 1/3 Liter Milch, 5 Gramm Ammonium

100 Deka Mehl, 30 Deka Zucker, 10 Deka Butter, 3/10 oder 1/3 Liter Milch, 5 Gramm Ammonium.

Der Zucker wird mit der Milch aufgekocht und abgekühlt. Die Butter läßt man in einem Kessel zerfließen, jedoch nicht kochend werden, es wird das Mehl in die Butter gegeben und bei fortgesetztem Verrühren erwärmt (geröstet) und wieder abgekühlt.

Nachdem die Milch und das Mehl vollständig erkaltet ist, wird der Teig damit angeknetet, bei welcher Gelegenheit auch das separat in Milch aufgelöste Ammonium mit in den Teig eingewirkt wird.

(Zur Erzeugung der „Englischen Bisquits" werden bei größerem Betriebe Maschinen zum „Kneten", zum „Rollen zwischen Walzen," sowie zum „Ausstechen" mit eigens hierzu construirten Ausstechern angewendet, selbst das Auflegen auf die Gitter, auf welchen sie gebacken werden, besorgt die Maschine.)

Englische Bisquits. (Zweites Verfahren.)

50 Deka Mehl, 50 Deka Cartoffelmehl, 15 Deka Butter, 35 Deka Zucker, 1/3 Liter Milch, 5—6 Gramm Ammonium, 1 Deka Backpulver

50 Deka Weizenmehl, 50 Deka Kartoffelmehl (Stärkemehl), 15 Deka Butter, 35 Deka Zucker, 1/3 Liter Milch, 5 bis 6 Gramm Ammonium und 1 Deka Backpulver.

Die Bereitung der Masse ist gleich der ersteren; wird der Teig aber mittelst Maschine angeknetet, so kann das „Rösten" entfallen.

(Die im Handel vorkommenden Sorten unterscheiden sich meistens nur durch eine untereinander verschiedene Süßigkeit, im Ganzen sind sie gleich. Sie werden in verschiedenen Formen unter verschiedenen Namen erzeugt. Um das Ranzigwerden zu verhüten, wird vollständig gereinigte Butter verwendet, die fertigen Bisquits in Blechschachteln eingelegt und diese verklebt, um den Luftzutritt zu verhindern, wodurch dieses Backwerk gut erhalten bleibt. Um einen Handelsartikel herzustellen, verwendet man solche Massen oder Teige, die wenig Fett enthalten und die Haltbarkeit leichter ermöglicht ist. Die fetten mürben Massen eignen sich hiezu weniger und nur zum Genuße im frischen Zustande.)

Englische mürbe Theebäckerei. (Englische mürbe Masse.)

Von 5 hart gekochten Eiern werden die Dotter herausgenommen und durch ein Sieb passirt. 20 Deka Mehl, 15 Deka Butter, 10 Deka Zucker, Citron und Vanille oder Muscatblüthe oder Muscatnuß als Würze.

5 harte Dotter,
20 Deka Mehl,
15 Deka Butter,
10 Deka Zucker,
Citron,
Vanille,
Muscat.

Mürbe Dottermasse. (Zweites Verfahren.)

20 Deka Mehl, 20 Deka Butter, 5 Deka Zucker, 10 Dotter von hart gekochten Eiern im kalten Zustande passirt, mit den angegebenen Bestandtheilen vermengt und zu einem zarten Teige angeknetet.

20 Deka Mehl,
20 Deka Butter,
5 Deka Zucker,
10 harte Dotter.

Diese Masse zeichnet sich durch die schöne gelbe Farbe, durch Zartheit und Wohlgeschmack von allen anderen mürben Massen aus. Es werden aus dieser Masse sowohl aus freier Hand dressirte

Englische gelbe geschlungene Bäckerei,

wie solche aus der früher beschriebenen gewöhnlichen mürben Masse erzeugt. Es werden nämlich aus freier Hand gerollte Streifen dicht nebeneinander gelegt, zu einer gleichen Länge geschnitten,

mit Ei bestrichen, mit Mandeln und Hagelzucker bestreut und dann in die verschiedenen geschlungenen Formen gelegt (dressirt).

Ausgestochene mürbe englische Theebäckerei.

Die Masse wird bis zur halben Fingerdicke ausgerollt, und die ausgestochenen Dessins mit Ei bestrichen, mit Mandeln, Hagelzucker, Pistazien oder mit Bröseln bestreut oder auch mit Korinthen besetzt.

Zur „geschlungenen Bäckerei" wird die erste, weniger fette, zur „ausgestochenen" die zweite Masse verwendet.

Englische Theebäckerei, dessinirte.

20 Deka Mehl,
10 Deka Butter,
10 Deka Zucker,
Citron,
5 harte Dotter,
Muscat,
Cardamomen.

20 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 5 Dotter von hart gekochten Eiern passirt (Citron, Muscat, Cardamomen). Die zu einem zarten Teige angeknetete Masse

Fig. 29.

Fig. 30.

Fig. 31.

Fig. 32.

wird, nachdem dieselbe in einem kühlen Raume geruht, in vertiefte Holzformen gedrückt, an der Luft eine Kruste trocknen gelassen und dann gebacken. Fig. 29, 30, 31, 32 zeigen Beispiele derartiger Formen.

(Dieses Backwerk führt nur den Namen „englisch", ist aber ursprünglich ein Wiener Product und zählt zu den gelungensten Combinationen.)

Vanille-Crêmetortelettes. (Englische mürbe Masse.)

15 Deka Zucker, 1 Löffel Haarpuder, 8 Dotter, 1 Ganzes, 1/3 Liter Milch, Citronen, Vanille, Orangenblüthe.

Aus der Masse der ersten oder zweiten Art werden kleine runde Scheiben ausgestochen, der Rand mit Ei bestrichen und eine Einfassung von derselben Masse, entweder eine ausgestochene flache oder aus freier Hand gerollte aufgelegt und ebenfalls mit Ei bestrichen. In den innern Raum wird folgender Crême eingefüllt und dann gebacken:

Crême.

15 Deka Zucker, ein flachgestrichener Eßlöffel Haarpuder, 8 Dotter und 1 ganzes Ei werden mit der Schneeruthe sorgfältig vermengt, hierauf 1/3 Liter (1 Seitel) gute Milch oder Rahm zugegossen und verrührt. Auf gelindes Feuer gebracht, bis zum Kochen bei beständigem Umrühren erhitzt, bis eine sulzige Masse geworden ist. Diese sulzige Masse wird bei fortgesetztem Rühren abgekühlt und dann mittelst Spritze oder Düte in den inneren Raum der vorbereiteten Tortelettes gefüllt, mit einer säuerlichen Citronenglasur bestrichen und in der Mitte eine eingesottene Kirsche oder Weichsel aufgelegt.

Geléetortelettes. (Englische mürbe Masse.)

Der ovale oder rund ausgestochene „Boden", auf welchen auch der Rand aufgesetzt, mit Ei bestrichen ist, wird gebacken. Nach dem Erkalten wird der Raum, welchen die Einfassung umschließt, mit einem Gelée von Ribis, Himbeer oder Aepfeln ausgefüllt und darnach benannt. Wenn der innere Raum mit eingesottenen Früchten belegt wird, so nennt man sie **Früchtentortelettes.**

Schneckentortelettes. (Englische Masse.)

Auf einen rund ausgestochenen Boden, welcher mit Ei bestrichen worden, wird ein schneckenförmiges Gewinde (Spirale)

aus freier Hand dressirt, aufgelegt, mit Ei bestrichen und gebacken. Die Zwischenräume der Spirale werden mit Gelée oder Marmelade ausgefüllt.

Blättertorte. (Englische mürbe Masse.)

Es werden runde Scheiben in einer Dicke von einem halben Finger auf Papier gebacken, 4—5 auch mehr solcher Scheiben werden mit einer rothen Marmelade (Himbeer-, Erdbeer-, rothe Aepfel-Marmelade) zusammengesetzt, die obere Fläche mit Glasur gedeckt, die Seiten geebnet.

Auf eine zweite Art wird eine

Chocolade-Blättertorte (aus englischer mürben Masse)

bereitet. Fertig gekochte, bereits tablirte und auch einigermaßen abgekühlte Chocoladeglasur wird im lauwarmen Zustande mit Marillenmarmelade zu gleichen Theilen sorgfältig vermengt. Mit dieser Mischung, welcher Vanille beigegeben werden kann, werden die bereits gebackenen Blätter so dick überstrichen, als das Blatt dick ist, und zusammengesetzt. Die obere Fläche wird des Farbenspieles halber mit einer rothen Glasur gedeckt. Auf gleiche Art erzeugt man viereckige mit „Marmeladeglasur" zusammengesetzte Blätter und erzeugt:

Englische mürbe Schnitten, auch Rauten und Carré,

ferner aus runden oder ovalen kleinen Scheiben nach dem Backen zusammengesetzt, mit „Marmeladeglasur" und Vanille, Zuckerglasur überzogen, die

Englischen gefüllten Tortelettes.

Von englischer mürber Masse wird ein zwei Messerrücken dickes Blatt ausgestochen und gebacken, ebenso wird ein rundes

Gitter von derselben Masse oder ein rundes Dessin ausgestochen. Der Boden rund oder oval wird mit lauwarmer „Marmelade-Glasur" überstrichen, das Gitter oder Dessin als Obertheil darauf gesetzt.

Crêmekrapfen*).

Diese werden ähnlich der „aufdressirten Bäckerei", bei welcher der Boden von Sandmasse oder Bisquitmasse ist, hergestellt; nur mit dem Unterschiede, daß hier der Boden von einer zarten, mürben Masse gemacht wird und am besten als solche die letztbeschriebene englische mürbe Masse zweiter Art gelten kann.

Ein runder oder ovaler gebackener Boden von englischer mürber Masse, mit oder ohne aufgelegtem Rande, wird mit Marmelade bestrichen oder es wird eingesottene Frucht aufgelegt; darüber wird mittelst Dressirspritze eine Halbkugel von einer leichten Windmasse aufdressirt und so lange im Ofen gelassen, bis eine Kruste sich gebildet hat. Diese leichte Windmasse wird entweder mit Vanille-, Mandel-, Citronen-, Ananasgeschmack versehen oder auch mit Zimmt-, gebrannte Mandeln-, ferner Kaffee- und Chocoladegeschmack. Um Kaffeegeschmack in einer Masse zu erzielen, wird ein starker Aufguß von Kaffee mit etwas Zucker zu einer syrupartigen Flüßigkeit eingedampft und diese der Masse zugesetzt.

Chocolade wird erwärmt, sodann mit Zuckerlösung zu einem dickflüßigen Brei angerührt und in diesem Zustande eingerührt.

Aber nicht nur Halbkugeln oder Ovale, mit glattem Dressirrohr, sondern es können auch mit dem „Sternrohr" verschiedene Figuren aufdressirt werden, wie z. B. Turban, Hermelin, Artischocken, Ananas, Aepfel, Birnen u. s. w.

---

*) Diese Art Crême besteht aus einer kalt oder warm geschlagenen leichten Windmasse.

Obstkuchen von mürber Masse.*)

Es giebt dreierlei: „offene, gedeckte und gegitterte Obstkuchen“:

Offener Obstkuchen.

Aus mürber Masse wird eine runde Scheibe, von ungefähr 2—3 Messerrücken Dicke, in der Größe eines Tellers ausgeschnitten. Der Rand wird mit Ei bestrichen und eine Einfassung aufgelegt, die entweder glatt, rund oder mit der „Zwickzange“ kantig gemacht wird. Der eingefaßte Raum wird mit

Fig. 33.

Bröseln eingestreut und nach der Jahreszeit mit den vorhandenen frischen Früchten belegt und gebacken. So werden Kirschen, Weichseln, Stachelbeere, Marillen, Pfirsiche, Pflaumen, Mirabellen, Aepfel u. s. w. aufgelegt, nachdem die Steine, Stingel und Schale, überhaupt Ungenießbares entfernt ist.

Am geeignetsten zu diesen Kuchen erscheint folgende mürbe Masse, und zwar zu denjenigen Kuchen die mit der Füllung gebacken werden:

40 Deka Mehl, 30 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 1 Ei. Wird aber der „Boden“ zu einem Kuchen allein gebacken, so kann die Masse mehr Fett enthalten.

Selbstverständlich erhält der Kuchen die Benennung nach der aufgelegten Obstsorte, Kirschenkuchen u. s. w.

Gedeckter Obstkuchen.

Ein Eisenreifen (Tortenreifen) wird auf ein Blatt Papier aufgesetzt und die innere Bodenfläche sowie die Seiten werden

*) Diese Gattung Bäckerei ist in Süd-Deutschland sehr beliebt und gehört dort zum täglichen Bedarfsartikel.

mit einem zwei Messerrücken starken Blatte von mürber Masse „ausgelegt". Auf diesen Boden werden Brösel gestreut, die bereits zugerichteten Früchte daraufgelegt, mit Zucker und Bröseln eingestreut und darüber ein Blatt von mürber Masse als Decke gegeben. Die Oberfläche wird mit Ei bestrichen und dann der Kuchen gebacken.

Gegitterter Obstkuchen,

wird in derselben Weise vorbereitet, wie die „offenen Kuchen", es wird aber über die auf den runden, mürben, bereits mit Rand versehenen Boden aufgelegten Früchte ein Gitter von derselben mürben Masse aufgelegt, welches entweder aus Streifen besteht, die aus freier Hand gerollt oder aus einem Blatte von mürber Masse mit dem gezahnten „Schneiderad" geschnitten sind.

Fig. 34.

Werden Aepfel als Füllung zu einem Kuchen im rohen Zustande verwendet, so müssen solche gewählt werden, die von der Ofenhitze während des Backens genügend weich werden, wie z. B. Kreuzäpfel, Balsamaner u. s. w. Im Winter oder zu einer Zeit, wo dieser weiche Aepfel fehlt, ist es nothwendig, den härteren Apfel vor dem Füllen zu dünsten, selbstverständlich angemessen versüßt.

Die Aepfel zum „gegitterten Aepfelkuchen" werden klein gehackt, auch mit Rosinen, Zimmt und Zucker gemengt, weil sich das Gitter auf kleingehackter Frucht besser anbringen läßt. Werden zu Kuchen gedünstete Früchte, „Dunstobst", verwendet, so muß auf Saftigkeit derselben Rücksicht genommen werden, und trotzdem man den Saft gut ablaufen läßt, werden entsprechend Bröseln auf den Boden unter die Frucht gebracht. In manchen Fällen wird auch der Boden aus mürber Masse fertig gebacken und dann mit gedünsteten, genügend versüßten

Früchten (Dunstobst) belegt. Zu solchen Kuchen verwende man eigens hiezu gefertigte Ränder von Eisenblech, die runde oder eckige Einfassung darstellen.

Marmeladekuchen

werden ebenso wie die bisher beschriebenen „Obstkuchen" behandelt und entweder offen, gedeckt, oder gegittert dargestellt. Bei der Behandlung wird die Marmelade entweder mitgebacken oder der Boden von mürber Masse wird zuerst vollständig gebacken und die Marmelade dann erst darübergestrichen, und auch vorher gebackenes Gitter oder ein vorher gebackenes Blatt als Deckel aufgelegt.

Dieses zur Deckung bestimmte Blatt kann auch auf einem Teller aus Eisenblech von getriebener Arbeit gebacken sein, wodurch die obere Seite façonnirt erscheint.

Schwedischer Obstkuchen.*)

Der aus mürber Masse, wie bereits beschrieben, hergestellte Boden wird gebacken, dann wird derselbe mit Marmelade bestrichen, oder es wird eine Lage gedünsteter Früchte aufgetragen und darüber wird entweder ein Gitter oder eine Art Ornament oder Arabeske von leichter Windmasse aufdressirt und bei geöffnetem Ofen gebacken, d. h. so lange im Ofen gelassen, bis sich eine Kruste gebildet hat.

Schwedischer Kuchen. (Zweites Verfahren.)

Der mit Marmelade oder Obst belegte, zuvor gebackene „Boden" wird mit leichter Windmasse ungefähr einen Finger hoch überstrichen und darauf die Verzierung oder das erwähnte Gitter angebracht und krustirt.

*) Obstkuchen mit Windmasse gedeckt.

Berliner Obstkuchen.

Obstkuchen mit Bisquitaufguß. Ein runder Boden von mürber Masse wird halbgebacken, das ist so lange im Ofen gelassen, bis derselbe wohl eine Steife, aber keine Färbung erlangt hat. Ist das erreicht, so wird der Boden aus dem Ofen genommen, mit Marmelade überstrichen oder mit gedünsteten Früchten belegt, und darüber wird ein Aufguß einer „warm geschlagenen Bisquitmasse" einen Finger hoch aufgetragen.

8 Deka Zucker,
2 Ganze,
4 Dotter,
4 Deka Puder,
4 Deka Mehl.

Bisquitaufguß.

8 Deka Zucker werden mit 2 ganzen Eiern und 4 Dottern warm geschlagen, Citronen-Würze zugegeben und nachdem die Masse steif und kalt geschlagen ist, werden 3 Deka Haarpuder (Weizenstärkemehl) und 4 Deka Mehl eingerührt und sofort auf den bereits vorbereiteten Boden, welcher mit einem Reifen von Holz oder Eisen umgeben ist, aufgegossen und gebacken.

Auf gleiche Art wird der

Obstkuchen mit Aufguß von Sandmasse*)

erzeugt.

Die Sandmasse, die auf den halbgebackenen, mit Früchten oder mit Marmelade bestrichenen Boden aufgetragen wird, ist folgende warm geschlagene Masse:

Sandmasse.

8 Deka Zucker, 2 ganze Eier, 4 Dotter werden zu Bisquit auf gelindem Kohlenfeuer „warm geschlagen".

8 Deka Zucker,
2 Ganze,
4 Dotter,
8 Deka Butter,
8 Deka Haarpuder,
Citron,
Vanille.

*) Zur Jahreszeit werden auch frische, d i. rohe Früchte aufgelegt und mit Zucker bestreut.

Nachdem die Masse steif genug, durch fortgesetztes Schlagen abgekühlt und hierauf 8 Deka Haarpuder (Weizenstärkemehl) und gleichzeitig 6—8 Deka geschmolzene Butter lauwarm dareingegossen, sorgfältig vermengt und sogleich auf den bereits vorbereiteten Boden aufgegossen, flach gestrichen und gebacken. Nach dem Erkalten wird die obere Fläche entweder mit entsprechender Glasur überzogen oder mit Zucker bestaubt.

Obstkuchen mit Aufguß von Sandmasse mit Rahm.

In die steif- und warmgeschlagene Bisquitmasse von 7 Deka Zucker, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern, 7 Deka Haarpuder wird anstatt Butter ungefähr $^1/_6$ oder $^1/_8$ Liter süßer Rahm (Schlagobers) eingemengt und auf den vorbereiteten bereits beschriebenen Boden aufgegossen.

Aufguß von leichter Linzer Masse zu Obstkuchen.

6 Deka Mandeln
Ei zum Reiben,
8 Deka Zucker,
8 Deka Butter,
5 Dotter, oder
1 Ganzes, 3
Dotter,
8 Deka Mehl,
Citron, Vanille.

6 Deka geschälte Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben, mit 8 Deka geschmolzener Butter und 8 Deka Zucker schaumig gerührt. 5 Dotter werden bei fortgesetztem Rühren zugesetzt und schließlich 8 Deka Mehl mit Haarpuder gemengt und von 4 Eiweiß der fest geschlagene Schnee eingerührt.

Aufguß von Mandelmasse.

6 Deka Mandeln,
Ei zum Reiben,
6 Deka Zucker,
6 Dotter,
Citronsaft und
Schale,
2 Deka Puder.

6 Deka geschälte Mandeln mit 1 Ei fein gerieben, diese mit 6 Deka Zucker und 6 Dottern schaumig gerührt, Citronenschale und einige Tropfen Citronensaft, 2 Deka Haarpuder zum Schluße eingemengt.

Aufguß von Brodmasse.

6 Deka geschälte Mandeln werden mit Ei fein gerieben, 6 Deka Zucker zugesetzt und mit 6 Dottern schaumig gerührt;

als Würze: Zimmt, Citrone, wenig Nelken und fein geschnittene Orangenschalen eingemengt, und schließlich 3 Deka braune Bröseln sorgfältig verrührt.

Brodmasse zum Aufguß (zweites Verfahren).

6 Deka Mandeln, Ei zum Reiben, 6 Deka Zucker, 6 Dotter, 1 Ganzes, 6 Schnee, 6 Deka Bisquitbröseln, Zimmt, Nelken, Citron, Orangenschalen, Rum.

6 Deka geschälte Mandeln mit Ei fein gerieben, werden mit 6 Deka Zucker und 6 Deka Butter schaumig gerührt und bei fortgesetztem Rühren 6 Dotter und 1 ganzes Ei zugegeben. Als Würze, Citrone, Zimmt, Nelken und eingesottene Orangenschalen mitgerührt, zum Schluße 6 Deka Bisquitbröseln eingemengt.

Rahm- oder Crêmekuchen.

4 Ganze, 10 Deka Zucker, 1/3 Liter Milch, 1-2 Deka Puder, Citron, Vanille.

Ein Reifen von Eisen oder Holz wird auf Papier aufgesetzt und der innere Raum mit mürber Masse ausgelegt. Die Bodenfläche von Innen wird mit Bröseln eingestreut und darauf eine Schichte von Aepfelspalten, Kirschen, Weichseln, Marillen u. s. w. aufgelegt. Darauf kommt folgender „Crême als Aufguß": 4 ganze Eier, 10 Deka Zucker werden mit 1/3 Liter Milch, einer Messerspitze „Haarpuder" mittelst Schneeruthe verrührt und bei gelindem Feuer bis fast zur Siedehitze erwärmt und sofort auf drei bereits vorbereiteten mit Früchten belegte „Böden" aufgegossen und sogleich in den Ofen gegeben und gebacken.

Weißer Eier-Crêmekuchen.

3 Eiweiß, 8 Deka Zucker, 3/10 Liter Milch, Vanille.

Es wird der Boden im Reifen, wie vorher beschrieben, mit mürber Masse ausgelegt, mit Bröseln bestreut und mit Frucht belegt und folgender Crême auf diese gegossen.

6 Eiweiß werden mit 8 Deka Zucker mittelst der Schneeruthe gut verrührt, 1/3 oder 3/10 Liter gute Milch unter beständigem „Rühren" darunter gemengt, auf gelindes Feuer gebracht und bis fast zur Siedehitze unter sorgfältigem beständigem Umrühren erwärmt. Sobald die Masse (Flüßigkeit) dick ge-

worden ist, alsbald vom Feuer abgenommen und auf den vorbereiteten mit Frucht belegten „Boden" aufgegossen und zum Backen in den Ofen gegeben.

Käsekuchen.

Ein fingerhoher Reifen von Eisen oder Holz wird auf Papier gesetzt und der innere Flächenraum mit einer mürben Kuchenmasse zwei Messerrücken dick ausgelegt. In diesen mit mürber Masse, ausgelegten Raum wird folgende Masse aus Topfen (Käse) bereitet, gefüllt.

Käsemasse.

50 Deka frischer Topfen (Käse, Quark) wird im Steinmörser fein gerieben, 6 bis 10 Dotter nach und nach zugesetzt. Die fein geriebene Masse wird hierauf schaumig gerührt, nachdem 10 Deka Zucker, 8 Deka geschmolzene Butter, 2 Deka Haarpuder dazu gegeben worden sind. Ferner werden entweder Rosinen, Korinthen oder fein geschnittene Orangen oder Cedrischalen, oder auch fein geschnittene eingesottene Weichseln, Kirschen oder andere Früchte (auch von all' diesem etwas, in die Masse mit eingerührt und dann in den inneren Raum des bereits vorbereiteten Bodens gefüllt, glatt geebnet, mit Ei bestrichen und gebacken.

50 Deka Topfen
6—10 Dotter,
10-12 Dek. Zucker.
6-8 Deka Butter.
2 Deka Puder, oder Mehl,
Rosinen, Korinthen, Cedri od. Orangenschalen, Citron.

Auf gleiche Art werden in viereckigen Kapseln gebackene „Schnitten" hergestellt; façonnirte Blechformen mit mürber Masse ausgelegt und mit dieser „Käse-Masse" vollgefüllt und gebacken.

Kastanienkuchen.

Ein Reifen wird von Innen mit mürber Masse ausgelegt, die Bodenfläche mit eingesottenen Ribis bestrichen, darauf folgende Masse gefüllt:

6 Deka geschälte süße Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben; diese werden mit 15 Deka Zucker, 14 Deka geschmolzener lauwarmer Butter schaumig gerührt und 3 ganze Eier, 3 Dotter nach und nach unter fortgesetztem Rühren zugegeben. Dazu werden 2 Deka Haarpuder und 15 Deka aus den Schalen gelöste und durch ein gröberes Drahtsieb passirte gebratene Kastanien eingerührt, in den bereits vorbereiteten Boden eingefüllt und gebacken. (Die Kastanien können wie Gries sein.)

6 Deka süße Mandeln, Ei zum Reiben, 15 Deka Schmelzbutter, 3 Ganze, 3 Dotter, 2 Deka Puder, 15 Deka passirte Kastanien, Vanille.

Johannisbrodkuchen.

6 Deka geschälte oder auch ungeschälte Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben; diese mit 15 Deka Zucker 8 Dottern und 8 Deka geschmolzener Butter schaumig gerührt. Johannisbrod wird auf einem Reibeisen derart gerieben, daß so viel als möglich von der Schale oder Haut derselben zurückbleibt. Von diesem geriebenen Johannisbrod werden 10 bis 15 Deka in die bereits schaumig gewordene Masse eingerührt, und schließlich von 8 Eiweiß der Schnee und 5 Deka Bisquitbröseln gleichzeitig eingemengt. Zur Würze wird Vanille zugesetzt.

6 Deka Mandeln, Ei zum Reiben 15 Deka Zucker, 8 Dotter, 8 Deka Butter, 10-15 Johannisbrod, 8 Schnee, 5 Deka Bisquitbröseln, Zimmt Vanille.

Die Masse wird entweder auf einen mit Marmelade bestrichenen mürben Boden mit dem umgebenden Streifen gegeben oder eine flache façonnirte Form (Becken) wird mit mürber Masse ausgelegt, die Johannisbrodmasse darein gefüllt und auf diese Art gebacken. Auch können von dieser Masse Johannisbrod-Schnitten und Johannisbrod-Torten und Tortelelettes bereitet werden.*)

Kartoffelkuchen.

In den Raum eines mit mürber Masse ausgelegten Reifen wird, nachdem der Boden mit Marmelade bestrichen

*) Diese Masse kann ohne Zusatz von Butter bereitet sein, in diesem Falle werden 3—4 Dotter als Ersatz zugegeben.

15 Deka Butter, 15 Deka Zucker, 8 Dotter, 15 Deka passirte Kartoffeln, 6-8 Schnee, Vanille, 2 Deka Puder.

worden ist, folgende Masse gefüllt und gebacken. 15 Deka Butter mit 15 Deka Zucker schaumig gerührt und 8 Dotter bei fortgesetztem Rühren zugegeben. Hierauf werden 15 Deka passirte gebratene Kartoffel (im kalten Zustande) mit der bereits schaumig gerührten Masse vermengt, Vanille zugesetzt und von 6 bis 8 Eiweiß der Schnee eingemengt. (Um eine „glatte" Masse zu erzielen, ist es rathsam, die passirten Kartoffeln im Steinmörser mit der bereits schaumig gerührten Masse, die in kleinen Partien zugesetzt wird, zu vermengen. *)

Grieskuchen.

1/3 Liter Milch, 3 Deka Butter, 15 Deka Gries, 12 Deka Butter, 15 Deka Zucker, 8 Dotter, 8 Schnee.

1/3 Liter Milch und 3 Deka Butter werden kochend gemacht, 15 Deka Gries bei stetem Verrühren in die kochende Milch langsam eingeschüttet und bei immerwährendem Rühren so lange auf mäßigem Feuer gehalten, bis die Masse zusammenhält und sich vom Geschirre beim Rühren loslöset. Nachdem dies erreicht ist, wird die Griesmasse abgekühlt. Mittlerweile werden 12 Deka Butter, 15 Deka Zucker schaumig gerührt und dabei 8 Dotter zugegeben. Nun wird die abgekühlte Griesmasse mit der schaumig gerührten Masse unter beständigem Rühren und Zugeben in kleinen Partien sorgfältig und vollständig vermengt, und dann werden von 8 Eiweiß der fest geschlagene Schnee darunter gerührt.

Die auf diese Art fertig gestellte Masse wird in den inneren Raum einer mürben Masse ausgelegten Reifen eingefüllt, die Bodenfläche von Innen zuvor mit Ribis- oder Himbeer-Marmelade bestrichen, sodann gebacken.

Reis- und Sagokuchen.

15 Deka Reis oder Sago werden in 1/3 Liter kochende Milch geschüttet, in welcher auch 3 Deka Butter gegeben

*) Erscheint die Masse weich, wenn die Kartoffeln Feuchte enthalten, so werden 2 Deka Haarpuder oder Mehl zugesetzt.

waren. Sobald der Reis wieder kochend geworden, wird das Gefäße mit demselben vom Feuer abgenommen und dennoch in der gleichen Temperatur zugedeckt erhalten, so lange bis der Reis oder Sago vollständig erweicht ist und die Milch aufgesaugt hat, wird derselbe abgekühlt. Mittlerweile werden 12 Deka Butter mit 8 Dottern schaumig gerührt, die schaumige Masse mit dem bereits gut abgekühlten Reis sorgfältig gemengt, den Schnee von 8 Eiweiß und 3 Deka Haarpuder eingemengt. Diese Masse wird in einen mit mürber Masse ausgelegten Reifen eingefüllt. Der Boden wird zuvor mit Ribis-, Himbeer- oder Aepfel-Marmelade bestrichen. (Beim Kochen wird in den Reis ein Stückchen Zimmt gegeben und nach dem Kochen wieder herausgenommen. Auch wird Citronenschale oder Vanille als Würze zugesetzt.)

15 Deka Reis od. Sago,
3 Deka Butter,
1/4 Liter Milch,
12 Deka Butter
8 Dotter,
8 Schnee,
3 Deka Puder.

Citronenkuchen.

Reife Citronen werden abgeschält, die Häute sauber abgezogen, dann in dünne Scheiben, diese in 8 Theilchen geschnitten. Aepfel werden geschält. (Man wähle Reinetten oder Maschansker, weil sie nicht leicht verkochen.) Die Samen-Gehäuse herausgeschnitten und in 6 Theile getheilt. Aus diesen Theilen werden kleine Scheibchen (Schnitzel) geschnitten. Diese Aepfelschnitzel werden auf flacher Pfanne mit Wasser, Weißwein und etwas Zucker gedünstet, und zwar nur so viel Flüßigkeit darauf gegossen, daß die Aepfel beim Dünsten die Flüßigkeit aufsaugen. Auch wird beim Dünsten ein Stückchen Zimmt zugegeben und nach dem Erkalten herausgenommen. Die gedünsteten Aepfelschnitzeln werden mit den Citronenschnitzeln, mit Korinthen, Rosinen und fein geschnittenen eingesottenen Cedri vermengt, auch mit Zucker genügend versüßt und so als Füllung verwendet.

Orangen-Kuchen-Füllung

wird auf ähnliche Art bereitet. Es werden statt Citronen Orangen geschält, in Scheiben geschnitten, mit den in Wein,

Zucker und Wasser gedünsteten Aepfelspalten oder Scheibchen, sowie auch mit Korinthen, Zibeben und Cedri vermengt.

Auf einen Boden von mürber Masse, der entweder mit einem Ringe ausgestochen und mit einem Rande von mürber Masse versehen wird, oder in einer mit einem façonnirten Rande versehenen tellerartigen Form gebacken ist, wird nach dem Erkalten die bereits beschriebene Citronen- oder Orangenfüllung aufgetragen. Von der Mitte aus wird eine Verzierung aus Windmasse aufdressirt, der Rand mit Orangentheilen belegt, oder es wird von gebackenen Theilen aus mürber Masse eine Verzierung zusammengestellt.

Orangen- oder Citronen-Wein-Crêmekuchen.

16 Deka Zucker, 2 Deka Haarpuder, 8 Dotter und 1 ganzes Ei werden mit $^1/_3$ Liter Weißwein gut vermengt, dazu wird der Saft einer Citrone und etwas von der Schale auf Zucker abgerieben gegeben. Diese Mischung wird auf ein gelindes Feuer gebracht und unter fortwährendem sorgfältigen Rühren mit der Schneeruthe bis zur Siedehitze erwärmt, hierauf abgekühlt und in einen mittlerweile von 3 Eiweiß festgeschlagenen Schnee sorgfältig eingemengt.

Orangen-Crême

wird auf dieselbe Art mit gleicher Mischung bereitet; es wird aber anstatt Citronenschale die Schale von Orangen auf Zucker abgerieben zugesetzt. Desgleichen kann auch Madeira-Wein oder anstatt Citronen- oder Orangenschale kann Maraschino, Kirschenwasser oder Orangenblüthenwasser, auch Rum verwendet werden.

Diese Crêmegattung wird auf einen bereits gebackenen Boden von mürber Masse, welcher mit einem Rande von Windmasse versehen ist, aufgetragen, und auf einige Minuten in den Ofen gegeben, bis sich eine Haut gebildet hat.

Champagner-Crêmekuchen.

Auf einen gebackenen, mit Randverzierung versehenen, von englischer mürber Masse bereiteten Boden wird folgender

Weißer Champagner-Crême

aufgetragen. 16 Deka Zucker, 6—8 Eiweiß zu leichtem Schnee geschlagen, 2 Deka Haarpuder (Weizenstärkemehl) werden mit der Schneeruthe sorgfältig vermengt, dazu $^1/_3$ Liter Champagner und der Saft einer zuvor abgeschälten Citrone gegeben und gut vermengt. Diese Mischung wird auf gelindes Feuer gebracht und bei sorgfältigem, beständigem Umrühren mit der Schneeruthe bis zur Siedehitze erwärmt und entweder im warmen Zustande oder abgekühlt mit einem Zusatz von 3 Eiweiß-Schnee auf den vorbereiteten Boden aufgetragen.

16 Deka Zucker,
8 Schnee,
$^1/_3$ Liter Champagner,
2 Deka Puder,
Citronensaft.

Auf gleiche Weise und mit gleichem Mischungsverhältnisse wird anstatt Champagner ein milder Weißwein mit einem Eßlöffel voll Orangenblüthenwasser, Rosenwasser oder Beides zugleich gegeben, und es werden Rosenkuchen oder Orangenblüthen-Kuchen auf diese Art bereitet.

Ferner kann der Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Ananas, Marillen in die erwähnte Masse eingemengt und auf gleiche Art behandelt werden. Dann bekommt auch der Kuchen den entsprechenden Namen.

Drittes Capitel.

Butterteig.

Butterteig. — Art der Bereitung. — Ungefüllte Butterbäckerei. — Ausgestochene Butterbäckerei. — Geschnittene Butterbäckerei. — Geschlungene Butterbäckerei. — Bestreute Butterbäckerei. — Glasirte Butterbäckerei. — Carré und Rauten. — Gefüllte Butterbäckerei. — Butterkrapfen. — Rolladen und Kipfel. — Rolladen mit frischen Früchten. — Rolladen mit eingesottenem Obste. — Geschnittene Rolladen. — Aepfel-Rolladen. — Nuß- und Mandel-Rolladen. — Citronen- und Orangen-Rolladen. — Käse-Rolladen. — Butter-Schnitten. — Buttertortelettes. — Wein-Crême. — Buttertortelettes. — Eier-Crêmetortelettes. — Buttertorten. — Crême-Butter-Torten. — Gedeckte Obst- und Crême-Butter-Torten. — Mandel-Butter-Kipfel. — Nuß- und Mandel-Krapfen — Nußfüllung. — Façonnirte Nuß-Tortelettes. — Butter-Tortelettes. — Cardamomen-Butter-Kuchen. Cardamomen-Füllung. — Schwere Cardamomen-Fülle. — Praline-Butter-Tortelettes. — Vanille-Rahm-Tortelettes. — Zimmt-Butter-Tortelettes. — Zimmtfülle. — Zimmtfülle zweiter Art. — Chocolade-Butter-Tortelettes. — Himbeer- und Marillen-Butter-Tortelettes. — Butter-Hohlhippen mit Rahm gefüllt. — Butter-Schnecken mit Rahm. — Buttermuschel mit Rahm. — Gegitterte Buttertorten. — Pasteten von Butterteig. — Ragout-Pasteten. — Zweite und dritte Art. — Kleine Haché-Pasteten.

— Gedeckte Pastetchen. — Früchten-Pastetchen. — Fleisch-Krapfen. — Haché. — Farce. — Farcirte Rolladen. — Fleisch-Strudel. — Haché-Krapfen in Schmalz gebacken. — Hamburger Farce-Pasteten. — Farce von Karpfen und Hecht. — Farce von Hühnern. — Farce von Gansleber. — Hasen-Farce. — Bereitung der Pasteten. — Pastetenteig. — Fleisch-Nocken in Schmalz gebacken. — Fleisch-Nocken im Butterteig. — Straßburger Pasteten. — Straßburger Gansleber-Pastete. — Gansleber-Pastete in Terrinen. — Straßburger Pastete im Teige.

Der Butterteig (Blätterteig).

Dieser Teig hat seinen Namen, weil er dem Hauptbestandtheile nach aus Butter und aus Blättern besteht, welche durch die eigenthümliche Behandlung des Teiges hervorgebracht werden.

Die Art der Bereitung

des Butterteiges ist folgende:

½ Kilo Mehl, 1 Ei, ¼ Liter Milch Salz, ½ Kilo Butter.

Ein Pfund oder ½ Kilo Mehl wird mit einem Ei und ungefähr ¼ Liter Wasser oder Milch, etwas Salz, zu einem glatten Teige angewirkt. Die gleiche Gewichtsmenge wie Mehl wird Butter beim Blätterteige gegeben, auf ein ½ Kilo Mehl demnach ½ Kilo gute, zähe Butter verwendet. Diese wird geknetet, um alle Wasserbestandtheile aus derselben herauszudrücken und zu entfernen.

Der angewirkte Teig wird zu einem länglich-viereckigen Blatte ausgerollt, die Butter ebenfalls zu einem länglich-viereckigen Blatte gedrückt und gerollt, welches halbsogroß, als das aus dem Teige gerollte Blatt gemacht wird. Nun wird das Blatt aus der Butter auf das Blatt aus dem Teige in der Mitte aufgelegt und die beiden Theile des Teiges zu Seiten, welche, da der Teig doppelt so groß, als das Blatt aus der Butter, hervorragen, wie ein Briefblatt über die Butter bis zur Mitte von beiden Seiten, so daß beide Enden schließen, zusammengelegt und mit dem Rollholze, der Länge und der Breite nach, darübergerollt und auf die doppelte Größe gebracht.*) Bei diesem Vorgange wird, damit der Teig sich leichter ausdehnen kann, derselbe mit Mehl bestaubt, so auch die Tischplatte, auf welcher der Teig bereitet wird.

*) Diesen Vorgang nennt man „Einrollen".

Hat der Teig die doppelte Größe erreicht, so wird derselbe von der entgegengesetzten Seite zusammengelegt, und zwar „dreifach", d. i. so, daß drei gleichgroße Theile übereinander liegen, und wieder ausgerollt und auf die frühere Größe gebracht. Der ausgerollte Teig wird wieder von der entgegengesetzten Seite dreifach zusammengelegt, in eine Serviette eingeschlagen, an einen kühlen Ort gebracht, wo derselbe, um fester zu werden, ruht.

Zum Gelingen eines schönen Butterteiges, der den Anforderungen des Wohlgeschmackes entspricht, ist es vortheilhaft, die Bereitung desselben an einem kühlen Orte vorzunehmen, damit die Butter bei der geeigneten Temperatur auch die Dehnbarkeit beibehalte, um so durch das „Ausrollen" Blätter zu bilden. Es ist ferner nothwendig, daß der Teig sowohl als die Butter ziemlich die gleiche Consistenz haben und die gleiche Dehnbarkeit. Drittens ist beim „Ueberlegen" und „Einrollen" des Teiges zu beobachten, daß Teig und Butter gleichmäßig vertheilt sind, und daß diese gleichmäßige Vertheilung beim „Einschlagen" des Teiges und wiederholten Ausrollen auch fortgesetzt werde.

Um einen besonders zarten Butterteig zu erzielen, ist es rathsam, in den Teig, in welchen die Butter eingerollt wird, auf je 1 Kilo Mehl einige Deka (5—6) Butter mit darunter zu kneten.

Der Vorgang der Bereitung des Butterteiges besteht aus dem „Einrollen" der Butter in den Teig, ferner aus dreimaligem „Einschlagen" desselben, um die Blätterzahl zu vervielfältigen, wobei der Blätterteig jedesmal bis zu einer halben Fingerdicke ausgerollt wird.

Nachdem der Teig im kühlen Raume geruht und dadurch auch fester geworden ist, wird derselbe noch zweimal eingeschlagen, d. i. je zweimal nach beiden Seiten übereinandergelegt, demnach viermal ausgerollt. Der Butterteig ist dann zum weiteren Verarbeiten fertig und es werden sowohl kleine, als auch große Backwerke aus solchem Teige hergestellt.

(Wird Butterteig bei der Bereitung weniger als dreimal eingeschlagen, so erhält man allerdings auch einen blätterigen Butterteig, die Blätter sind aber selbstverständlich nicht so dünn, daher nicht so zart, obwohl derselbe auch gut aufgeht.)

Ungefüllte Butterbäckerei.

Aus dem auf die beschriebene Art bereiteten Teige werden, nachdem derselbe nach der „Ruhe" zum letzten Male ausgerollt wird, bis zu einer Messerrückendicke gebracht; es werden sodann aus demselben sowohl geschnittene, als auch ausgestochene Butterbäckereien hergestellt.

Die geschnittene Butterbäckerei.

Es werden aus dem Teige mit Hilfe eines Lineals und des „Schneiderädchens", auch Sternrad genannt, Streifen geschnitten, aus welchen dann Vierecke, Dreiecke, Quadrate und in Rautenform gemacht werden, sie werden mit Ei bestrichen, und sofort zum Backen in den „heißen"*) Ofen gegeben.

Ausgestochene Butterbäckerei.

Aus dem bis zur Messerrückendicke ausgerollten Blatte werden mittelst Ausstecher runde, ovale, stern-, halbmondförmige Formen und Figuren verschiedener Art mittelst Ausstechers scharf ausgestochen, auf ein glattes Backblech aufgelegt, mit Ei bestrichen und „heiß" gebacken.

Damit der Anstrich vom Ei beim Backen sich nicht vom Teige losschäle, wird ein ganzes Ei mit einem Kaffeelöffel voll Wasser sorgfältig vermischt und damit der Butterteig bestrichen.

---

*) Man nennt den Ofen „heiß", wenn auf der Ofenthür gespritztes Wasser sofort kochend zischt.

Geschlungene Butterbäckerei.

Es werden mit dem Schneiderade mit Hilfe eines Lineals, Streifen geschnitten; diese werden zu Schlingen und Schleifen in verschiedener Form zusammen- und übereinandergelegt, mit Ei bestrichen und heiß gebacken.

Bestreute Butterbäckerei.

Die ausgestochenen, geschnittenen, auch die Streifen zur geschlungenen Butterbäckerei werden, nachdem sie mit Ei bestrichen worden sind, entweder mit grobem Hagelzucker, mit gehackten Mandeln, oder mit beiden gemischt zugleich, auch mit gehackten Pistazien oder diese mit Hagelzucker gemengt eingestreut, sodann gebacken.

Glacirte Butterbäckerei.

Aus einem bis zur Messerrückendicke ausgerollten Blatte wird ein Streifen geschnitten, dieser mit einer Eiweißglasur bestrichen, welche nicht weich sein darf, sondern eine derartige Consistenz besitzen soll, daß sie sich gerade nur noch aufstreichen läßt; auch soll eine solche hiezu dienliche Eiweißglasur nicht gerührt und nicht schaumig sein, weil dieselbe dann beim Backen aufgeht und vom Teige sich loslöst, sondern diese zum Glasiren des Butterteiges taugliche Glasur soll aus Eiweiß und feingesiebtem Zucker bestehen, wodurch jedes Schaumigmachen vermieden wird.

Der handbreit geschnittene Streifen aus dem Butterteige wird mit der erwähnten Glasur bestrichen, und es werden

Stangeln, Carré, Rauten

u. s. w. daraus geschnitten, auf Bleche gelegt und gebacken.

(Es können wohl noch „Halbmonde" aus solch' glasirtem Butterteige mittelst Ausstechers hergestellt werden; andere Formen auszustechen, bei welchen Zwischenräume und Stückchen bleiben, die, weil sie glasirt unverwendbar sind, ist nicht rathsam.)

Gefüllte Butterbäckerei

wird auf zweierlei Art dargestellt, und zwar so, daß die Füllung entweder von Außen frei liegt und sichtbar ist, oder die Füllung wird von Innen angebracht, mit dem Teige gedeckt und mitgebacken. Es werden auf dieses letztere Verfahren

Krapfen, Rollen, Kipfel

u. s. w. hergestellt und erhalten nach der angebrachten Füllung den Namen. So werden z. B. auf folgende Art bereitet

Ribisel-Butterkrapfen.

Es werden aus einem messerrückendick ausgerollten Blatte Butterteig runde Scheiben vom Umfange einer Theeschale ausgestochen, diese auf ein Backblech gelegt. In die Mitte dieser runden Scheiben werden Stückchen einer festen Ribis-Marmelade in der Größe einer Bohne mittelst eines Messers aufgelegt. Nun wird die Hälfte des Randes von Innen mit Ei oder Wasser bestrichen und die andere Hälfte der Scheibe über die Marmelade gelegt und mit der feuchten Stelle verbunden. Die obere Fläche wird nun mit Ei bestrichen und sofort gebacken.

Auf dieselbe Art werden viereckige Stücke aus Butterteig geschnitten, in derselben Weise gefüllt und derart übereinandergelegt, daß entweder zwei Spitzen oder zwei Seiten des Viereckes zusammentreffen. Selbstverständlich kann anstatt Ribis-Marmelade auch solche von Marillen, Himbeer, Heckenbeer (Hetscherln oder Hagebutten) u. s. w. verwendet werden, und werden die Butterkrapfen darnach benannt.

Rolladen und Kipfel

aus Butterteig werden auf ähnliche Art zubereitet. Es werden aber die Theile hiezu in der entsprechenden Länge für

die Kipfel und mit genügender Breite für die Rolladen geschnitten, die Füllung angebracht, die Längenseiten von Innen mit Ei bestrichen, das Blatt über die Füllung zusammengerollt und derart geschlossen, daß die Füllung beim Backen nicht herausfließen kann. Die Kipfel werden beim Biegen der Form und Auflegen auf's Backblech auf die „Naht" gelegt.

Bei Rolladen dagegen bleibt diese „Naht" in der Seite frei, wodurch das Aufgehen des oberen Theiles erleichtert ist.

Aepfel-, Marillen- und Pflaumen-Rolladen mit frischen Früchten

werden ebenso wie die mit einer Marmeladefüllung behandelt; es wird aber die Füllung, resp. die Früchte werden im rohen Zustande geschält, klein geschnitten, mit Rosinen gemengt, mit Zucker versüßt und so als Füllung verwendet. Sind die Früchte saftig, so werden Bisquitbröseln untergestreut, in Ermangelung können auch Semmelbröseln genommen werden. In gleicher Weise werden

Früchten-Rolladen mit eingesottenem Obste

zubereitet. Man läßt die Früchte auf einem Gitter abtropfen, damit aller Saft abfließt, und so werden dann die Früchte als Füllung verwendet, wobei ebenso wie bei den Rolladen mit den anderen Füllungsarten vorgegangen wird.

Geschnittene gefüllte Rolladen.

Außer den bisher beschriebenen, welche in kleinen Stücken dargestellt werden, werden in gleicher Art und Weise große, handbreite Streifen der Länge des Backbleches gemäß vorbereitet. Es wird ein Blatt aus Butterteig ungefähr eine Spanne breit und entsprechend lang auf das Backblech gelegt.

In der Mitte des Streifens wird die Füllung angebracht, resp. aufgestrichen, hierauf von beiden Seiten der vorstehende Teig darüber gelegt, die obere Fläche mit Ei bestrichen und gebacken und nach dem Erkalten in Theile geschnitten. Auf diese Art werden auch

Aepfel-Rolladen

gefüllt, mit kleingeschnittenen (weichen) Aepfeln, die mit Rosinen gemengt und mit gestoßenem Zucker und Zimmt gewürzt sind.

Kirschen- und Weichsel-Rolladen

werden entweder mit frischen (rohen) oder eingesottenen Kirschen oder Weichseln (Dunstfrüchte) gefüllt. Ebenso auch:

Marillen-, Pflaumen-, Pfirsiche- und Mirabellen-Rolladen

behandelt.

Ferner werden auf ähnliche Art:

Nuß-, Mandel- und Grillage-Rolladen

bereitet und hiezu entweder die im ersten Capitel, Seite 23 beschriebenen Füllungen, oder auch schwere, „gerührte Masse" der bezeichneten Gattungen zum Füllen verwendet.

Käse-Rolladen mit Käsefüllung, Orangen- und Citronen-Rolladen*)

werden gefüllt mit klein geschnittenen, gedünsteten (harten) Aepfeln, die genügend versüßt und mit Korinthen gemengt worden

*) Siehe Kuchen, Seite 22.

sind. Beim Dünsten wird entweder von Citronen oder Orangen der Saft und abgeriebene Schalen derselben den Aepfeln zugesetzt.

Butterschnitten.

Es wird aus Butterteig ein handbreites Blatt, entsprechend lang, mit dem „Sternrade" geschnitten und auf das Backblech aufgelegt, mit Ei bestrichen und darauf ein fingerbreiter, mit dem Sternrade geschnittener Streifen der ganzen Länge nach aufgelegt, mit Ei bestrichen und hierauf das Ganze gebacken. Nach dem Backen wird in den, zwischen den beiden Streifen gebliebenen Raum entweder eine „Marmelade" oder eine der bei den Rolladen besprochenen Füllungen aufgetragen und dann geschnitten.

Buttertortelettes.

Aus einem messerrückendicken Blatte Butterteig werden mit einem gezackten Ausstecher kleine runde Scheiben ausgestochen und auf das Backblech aufgelegt. Auf diese Scheiben werden in gleicher Dicke „Ringe" von dem gleichen Umfange der Scheiben aufgelegt. Es werden nämlich aus der Mitte der mit demselben Ausstecher hergestellten Scheiben eine kleinere runde Scheibe herausgestochen, demzufolge ein Ring entsteht. Dieser wird auf die erwähnte Scheibe aufgelegt, nachdem dieselben mit Ei bestrichen worden sind. Die obere Fläche des Ringes wird ebenfalls mit Ei bestrichen, hierauf die so vorbereiteten Tortelettes gebacken. Nach dem Backen und Erkalten wird der innere Raum der Ringe entweder mit Gelée von Himbeer, Ribis, Aepfeln oder mit einer Marmelade, oder auch mit gedünsteten oder eingesottenen Kirschen, Weichseln, Marillen u. s. w. ausgefüllt. — Ferner wird zu dieser Ausfüllung ein Wein- oder Eier-Crême verwendet und so wie Tortelettes aus Bröselmasse (Seite 57 und 58) behandelt und erhalten den entsprechenden Namen und werden

Wein-Crême-Butter-Tortelettes, Eier-Crême-Butter-Tortelettes

genannt. Bei den Letzteren kann auch der Crême mitgebacken sein (wie bei Tortelettes aus Bröselmasse) und es wird in die Mitte eine eingesottene Weichsel aufgelegt und zum Schluße mit einer angesäuerten Citronenglasur überstrichen.

Buttertorten.

Auf ähnliche Art, wie die kleinen „Buttertortelettes" werden auch die großen „Buttertorten" bereitet. Der Größe entsprechend wird aber der Teig etwas dicker, als zu den kleinen genommen, oder angewendet. Aus einem zwei messerrückendicken Blatte Butterteig wird eine Scheibe in der Größe eines Tellers ausgeschnitten. Es wird nämlich ein Teller auf das ausgerollte Blatt gestürzt und mit dem Stern- oder Schneiderade darnach eine Scheibe ausgeschnitten. Diese wird auf das Backblech aufgelegt und einen Finger breit am Rande mit Ei bestrichen. Auf diesen bestrichenen Rand wird ein fingerbreiter Streifen von Butterteig rund herum aufgelegt und so ein Rand gebildet. Hierauf wird das Ganze mit Ei bestrichen und gebacken. In den inneren Raum, der durch den aufgelegten Rand entsteht, wird gedünstetes Obst aufgelegt, eine Gelée von Frucht darübergegossen und erkalten gelassen, oder eine kalte Gelée in dünne Scheiben geschnitten und über die Früchte gelegt und so wie bei den kleinen Tortelettes verfahren. (Zur Zeit, da es keine frischen Obstsorten giebt, wird eingesottene Frucht verwendet. Es ist aber nicht rathsam, die Früchte wie bei den Obstkuchen von Bröselmasse mit dem Butterteige mitzubacken, weil schon das Gewicht derselben, die „Schwere", den Teig beim Backen am „Aufgehen" hindert, es würde derselbe in diesem Falle speckig

bleiben, was bei der Bröselmasse nicht der Fall ist, wenn der Boden beim Backen darnach behandelt, das heißt länger oder nachgebacken wird.)

Auf gleiche Art wird vorgegangen bei

Crême-Buttertorten.

Ein „Boden", wie soeben besprochen, wird nach einem Teller geschnitten, mit einem Rande versehen, bestrichen und gebacken. Es wird sodann in den inneren Raum ein Eier-Crême oder Wein-Crême eingefüllt. (Siehe erster Band Capitel Bisquit).

Gedeckte Obst- und Crême-Buttertorten

werden mit einem Gitter von Butterteig versehen. Aus fingerbreiten Streifen aus Butterteig, die mit dem „Schneiderade" mit Hilfe eines Lineals geschnitten werden, wird ein Gitter von gleicher Größe, als die zur Torte gehörige Scheibe ist, construirt und ebenso von gleichem Umfange der Scheibe ein fingerbreiter Rand aufgelegt, mit Ei bestrichen und gebacken.

Ein solches Gitter wird sodann über die bereits mit gedünstetem Obste oder Crême gefüllten, bereits beschriebenen „Boden" aufgelegt und so servirt.

Gegitterte Buttertorte.

Auf das nach einem Teller bereits ausgeschnittene Blatt oder den Boden von Butterteig wird ein Gitter aus schmalgeschnittenen Streifen aufgelegt, so auch ein Rand aus einem Streifen gebildet, hierauf mit Ei bestrichen und gebacken. Die Zwischenräume des Gitters werden sodann entweder mit Marmelade, mit gedünsteten Früchten oder mit Crême ausgefüllt.

Mandel-Butterkipfel.

Ein handbreiter Streifen aus messerrückendickem Butterteig wird mit schwerer Mandelmasse ungefähr zwei Messerrücken

dick bestrichen, so daß auf einer Seite der Länge nach ein Finger breit unbestrichen frei bleibt. Dieser freigebliebene Streifen wird mit Ei bestrichen und das Blatt von der entgegengesetzten Seite zusammengerollt, so daß der bestrichene Theil den Schluß bildet. Aus dieser Rolle werden dann Theile von der Länge einer kleinen Spanne geschnitten und daraus Halbmonde oder Kipfel geformt, mit Ei bestrichen, mit grobem Hagelzucker bestreut und gebacken.

Mandelfüllung.

6 Deka geschälte Mandeln werden mit einem ganzen Ei im Steinmörser fein gerieben, hierauf mit 6 Deka Zucker und 4 Dottern schaumig gerührt, 1 Deka Reismehl, Haarpuder oder Weizenstärkemehl eingerührt und Citronenschale als Würze beigegeben.

Nußfüllung.

3 Deka Nußkern, 3 Deka Mandeln, 6 Deka Zucker mit einem ganzen Ei fein gerieben, mit 4 Dottern schaumig gerührt und Zimmt, Citronenschale als Würze oder Vanille, 2 Deka Bisquitbröfel eingerührt.

Nuß- und Mandelkrapfen.

Aus messerrückendickem Butterteige werden runde Scheiben ausgestochen oder viereckige Stücke geschnitten. In die Mitte derselben wird die Mandel- oder Nußmasse mit einer Düte oder Spritze aufdressirt und der frei gebliebene Raum mit Ei bestrichen. Ueber die Füllung wird ein kleineres Blatt (rund oder viereckig) aufgelegt, rund herum auf das untere angeschlossen, mit Ei bestrichen und heiß gebacken.

Façonnirte Nußtortelettes aus Butterteig, Buttertortelettes mit Nußfüllung.

Kleinere oder größere façonnirte Blechformen werden mit messerrückendickem Butterteig ausgelegt. Auf den Boden von Innen wird entweder ein Stückchen Oblate gelegt oder eine Messerspitze Bisquitbröseln gestreut. Auf diese entweder Marmelade oder ein Stückchen eingesottene Frucht gelegt; der übrige Raum wird mit der oben beschriebenen Nußfüllung oder Mandelmasse ausgefüllt, auf ein heiß gemachtes Backblech gestellt und sofort zum Backen in den Ofen gegeben.

Die kleinen façonnirten Mandel- oder Nußbuttertortelettes

werden nach dem Backen und Erkalten auf der façonnirten Seite mit „Conserveglasur" *) überzogen.

Auf eine zweite Art werden diese

Buttertortelettes

auf der oberen Fläche mit Marillen- oder Himbeer-Marmelade bestrichen und diese mit dünner Glasur überzogen und heiß getrocknet, damit die Glasur durchsichtig wird.

Cardamomen-Butterkuchen oder -Tortelettes.

Wie soeben beschrieben, werden große oder kleine Blechformen mit Butterteig ausgelegt. Es eignet sich hiezu besser

Fig. 35.

Fig. 36.

*) Unter „Conserveglasur" versteht man eine Mischung von gestoßenem Zucker und Wasser oder Zuckerlösung.

ein Butterteig, der am Tage zuvor gemacht worden, oder die sich ergebenden Abschnitzel bei der Bereitung anderer Butterbäckerei, weil diese, wieder zusammengerollt, nicht mehr so aufgehen als frisch bereiteter Butterteig, und daher mehr Bindung bei Gestaltung der Form verleihen. Es ist fast selbstverständlich, daß man zu einer jeden Art solcher façonnirten Backwerke eine besondere Form wählt, und zu der einen Art, wie z. B. für Nußfüllung, eine ovale, zur anderen wieder runde, sternförmige oder muschelartige u. s. w. verwenden soll. Wie schon erwähnt, werden die Formen mit Butterteig ausgelegt, auf den Boden von Innen ein Stückchen Oblate oder ein wenig Bisquitbröseln gestreut, darauf ein Stückchen „feste Marmelade" oder ein Stückchen eingesottene Frucht; der übrige Raum wird mit folgender Masse ausgefüllt:

Cardamomenfüllung.

7 Deka weiche Butter werden mit 7 Deka Zucker schaumig gerührt, 4 Deka mit 1 Ei fein geriebene geschälte Mandeln darunter und 4 Dotter unter fortgesetztem Schaumigrühren nach und nach zugegeben. Als Würze nimmt man etwas Vanillepulver und mit Zucker fein pulverisirte Cardamomen; von 4 Eiweiß wird Schnee und 7 Deka Bisquitbröseln eingerührt.

Auf eine zweite Art wird

Schwere Cardamomenfülle

bereitet, indem man, anstatt die Dotter einzurühren und das Eiweiß zu Schnee zu schlagen, die Eier ganz zugiebt und mit der Schneeruthe schaumig einrührt.

Praline-Buttertortelettes.

Wie bei den bereits beschriebenen werden die Blechformen mit Butterteig ausgelegt, Marmelade oder eingesottene Frucht eingelegt und mit folgender Masse ausgefüllt:

3 Deka geschälte Mandeln und 3 Deka gebrannte Mandeln werden mit Eidotter und Wasser oder mit ganzem Ei fein gerieben und mit 7 Deka Zucker vermengt und schaumig gerührt. Hierzu werden 5—6 Dotter nach und nach zugesetzt und schaumig gerührt. Zum Schluße wird der Schnee von 4 Eiweiß und 7 Deka Mehl eingerührt. Vanille, Zimmt als Würze.

Rahmfüllung, (Vanille-Rahmtortelettes).

7 Deka geschälte Mandeln werden mit 1 ganzen Ei im Steinmörser fein gerieben, hierzu 7 Deka Zucker gegeben und mit 4 Dottern schaumig gerührt, 2—3 Deka Haarpuder*) zugegeben, 2 gehäufte Löffel geschlagener Rahm und von 4 Eiweiß der Schnee eingemengt.

Nach dem Backen bei mäßiger Wärme wird eine Seite, d. i. entweder die façonnirte oder glatte, mil Vanilleglasur überzogen.

Zimmt-Buttertortelettes.

Wie schon erwähnt, werden die Formen mit Butterteig ausgelegt. Als Füllung wird folgende Masse gegeben:

Zimmtfüllung.

3 Deka Heckenbeer-**) -Marmelade werden mit 6 Deka Zuckermehl vermengt und mit 3 Dottern und 1 ganzen Ei schaumig gerührt. Vanillezucker und Zimmt als Würze gegeben. 6 Deka Bisquitbröseln eingemengt und verrührt, ebenso auch 6 Deka geschmolzene Butter und schließlich von 3 Eiweiß der Schnee.

*) Anstatt Haarpuder kann auch Mehl gegeben werden.

**) Hagebutten oder Hetscherl, die Frucht der wilden Rosen.

Zimmtfüllung. (Zweites Verfahren.)

7 Deka Mandeln mit 1 ganzen Ei und 1 Dotter fein gerieben, mit 7 Deka Zucker und 4 Dottern schaumig gerührt, Zimmt als Würze. Gebräuntes Brod gestoßen, gesiebt und mit Rothwein befeuchtet, bis diese Bröseln nichts mehr aufsaugen. Von diesen gut mit Wein angefeuchteten Bröseln wird so viel in die Masse gegeben, bis sie ein dunkles Aussehen bekommt, worauf dann der Schnee von 3—4 Eiweiß und 4 Deka Mehl eingerührt wird.

Chocoladefüllung, Chocolade-Buttertortelettes.

In den inneren Raum der mit Butterteig ausgelegten Blechformen wird folgende Chocolademasse gefüllt und gebacken:

4 Deka Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben, 12 Deka gestoßener Zucker hinzugegeben und mit 6 Dottern, die nach und nach zugesetzt werden, schaumig gerührt. 6 Deka Cacaomasse wird durch Erwärmen auf einem Teller flüßig gemacht und hierauf mit Zuckerlösung*) zu einer dickflüßigen Masse angerührt, hierauf in die schaumige Masse gegeben und damit vermengt. Schließlich werden von 4 Eiweiß der Schnee und 4 Deka Bisquitbröseln eingerührt. Vanille als Würze zugegeben.

Himbeer- und Marillen-Buttertortelettes.**)

6 Deka Himbeer- oder Marillen-Marmelade werden mit 12 Deka Zuckermehl und 1 ganzes Ei verrührt. Hierauf werden

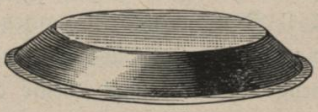

Fig. 37.

Fig. 38.

*) Zuckerlösung: $^1/_2$ Kilo Zucker, $^3/_{10}$ Liter Wasser, verkocht.

**) Zu derartigen Buttertortelettes können auch Brod- und Linzer Masse als Füllung verwendet werden.

6 Dotter nach und nach zugegeben und schaumig gerührt, sodann von 4 Eiweiß der Schnee, 2 Deka Mehl und 2 Deka Haarpuder mit eingerührt. (Es können jedoch Mehl und Haarpuder vorerst in die Masse gegeben und schaumig mit gerührt und der Schnee zum Schluße eingemengt werden.)

Butter-Hohlhippen mit Rahm gefüllt.

Aus einem messerrückendick ausgerollten Blatte von Butterteig werden mit dem „Zahnrade" längliche, viereckige Theile (Blätter) geschnitten. Eine Kante dieser Blätter wird ungefähr einen halben Finger breit mit Ei bestrichen und es werden dann diese Blätter entweder über runde Hölzer oder über Blechröhrchen, die zu diesem Zwecke dienen, gelegt, und an der mit Ei bestrichenen Seite geschlossen und so auf die Naht auf das Backblech „aufgelegt". Die obere Seite wird mit Ei bestrichen, mit Hagelzucker und groben Mandeln bestreut und hierauf gebacken. Nach dem Erkalten werden diese Butter-Hohlhippen mit geschlagenem Rahm (Obers-Schaum) gefüllt.

Butter-Schnecken mit Rahm.

Aus einem Blatte von Butterteig in Messerrückendicke werden konische Streifen geschnitten. Diese werden über die eigens hierzu aus Blech gefertigten pyramidenartigen Formen so überlegt, eigentlich gewickelt, daß mit dem gespitzten Ende derselben auch beim gespitzten Ende der Form zu überlegen angefangen wird. Die obere Seite wird mit Ei bestrichen, mit grobem Hagelzucker, groben Mandeln und Pistazien bestreut und gebacken. Nach dem Backen werden die Blechformen herausgezogen und in die Höhlungen geschlagener Rahm, mit Zucker versüßt und mit Vanille gewürzt, mittelst einer Düte eingefüllt und servirt.

Buttermuscheln mit Rahm.

Muschelformen, wie z. B. Fig. 39, werden mit messer-

Fig. 39.

rückendickem Butterteig von Innen ausgelegt, die Ränder mit Ei bestrichen und gebacken. Nach dem Erkalten werden die Vertiefungen mit Rahm oder Crême gefüllt und je zwei zusammengesetzt.

Diese letzterwähnten drei Arten „Butterbäckerei" werden zuweilen anstatt mit Rahm mit Crême gefüllt, welch' letzterer früher schon im ersten Bande Capitel „Bisquit" beschrieben worden ist. Es sei nur noch bemerkt, daß nebst den verschiedenen Crême-Gattungen, (wie Vanille, Zimmt, Maraschino, Kirschen (Kirschwasser), Orangenblüthe- (Wasser), Orangen- und Citronen- (Schale), Erdbeer, Ananas, Himbeer, Marillen, Pfirsiche, Punsch, Rum, Cognak, Muscat-Trauben, Haselnuß, Mandeln, Nuß, Pistazien, Caramel (Gebrannter Zucker), Chocolade, Parfeit d'Amour, d. i. eine Mischung von Vanille, Orangenblüthen und Maraschino), welche aus geschlagenem Rahm mit oder ohne Zusatz von warm geschlagener Bisquitmasse zu denselben zur Füllung dieser Rollen, Hippen, Schnecken und Muscheln verwendet werden.

Eine andere Art Füllung ist die von warm geschlagener leichter Windmasse, wie dieselbe im zweiten Capitel beschrieben worden ist. Die mit solcher Schaummasse gefüllten Butter-Hohlhippen oder Rollen werden zum Unterschiede auch Schaum-Rollen genannt.

Buttermuscheln werden auch hergestellt, indem zwei von Butterteig in Muschelformen gebackene Theile mit Crême oder Schaum zusammengesetzt werden.

Pasteten von Butterteig.

Aus einem fast zwei messerrückendick ausgerollten Blatte von Butterteig wird mit dem „Sternrade" nach einem Teller eine runde Scheibe ausgeschnitten und diese auf einen Teller aus Eisenblech von gleicher Größe aufgelegt und der Rand mit Ei bestrichen. Nun wird eine aus Papier und Papierspänen geformte Kugel in der Größe des Tellers auf das Butterteigblatt aufgesetzt. Ueber diese Kugel wird ein messerrückendickes Blatt von Butterteig gelegt, welches sowohl die Kugel als auch den Rand des Tellers bedeckt. Der über den Rand hinausragende Butterteig wird mit einem zackigen oder auch glatten Messer nach der Peripherie des Tellers abgeschnitten, der Rand bis zur Kugel flach gelegt, so daß Teller und Kugelform dadurch gebildet erscheint. Es wird ferner auf den Rand ein Streifen Butterteig in gleicher Breite, als der vorhandene Raum des Tellerrandes ausmacht, mit dem Sternrade geschnitten, auf den Rand um die Kugel gelegt, nachdem der Rand zuvor mit Ei bestrichen worden ist. Kuppel und Rand wird mit Ei bestrichen und gebacken. (Als Verzierung werden aus dünnem Butterteig laubförmige Theile oder auch kleine Scheiben auf-

Fig. 40

gesetzt und mit Ei bestrichen, die Seiten des Randes werden in kurzen Entfernungen von einander mit einem gerippten Holze oder Messer eingedrückt, wodurch der Rand beim Aufgehen

des Teiges eine Form erhält.) Der Teller mit dem auf diese Art dressirten Butterteige wird in den Ofen gegeben und sorgfältig gebacken. Die Teller sind zu diesem Zwecke (Fig. 40) aus starkem verzinnten Eisenbleche und haben nach unten von gleichem Materiale Stützen, damit beim Aufgehen des Teiges etwa ein ungleiches Gewicht nach einer Seite drückend, kein schiefes Aufgehen desselben gestattet und auch das „Wenden" erleichtern. Nach dem Backen wird auf dem Gipfel der Kuppel eine Scheibe herausgeschnitten, das Papier aus der Höhlung der Kuppel herausgenommen und mit Ragoût gefüllt.

Ragoût-Pasteten.*)

Ein fest und insbesondere kalt behandelter Butterteig wird bis zu einer Fingerdicke ausgerollt. Aus einem solchen Blatte wird nach einem Dessert-Teller eine runde Scheibe ausgeschnitten. Es geschieht dies mit einem scharfen dünnen Messer, damit der Teig in keiner Weise gedrückt werde. Auf der oberen Fläche der so hergestellten runden Scheibe wird mit einem Ausstecher, welcher ungefähr die Hälfte des Durchmessers als die Butterteigscheibe hat (d. h. halb so groß ist), ein schwacher Eindruck ungefähr von der Tiefe eines Millimeters gemacht. Hierauf wird das ganze Stück mit Ei bestrichen und sorgfältig, d. i. im gleichmäßig heißen Ofen gebacken. Nach einigem Abkühlen wird an der Stelle, welche die mit dem Ausstecher eingedrückte Kreislinie bezeichnet, mit einem Messer eine Scheibe herausgeschnitten, von Innen der weich gebliebene Teig herausgenommen, ein Ragoût eingefüllt und servirt.

Ragoût-Pastete. (Drittes Verfahren.)

Es wird eine runde Scheibe aus Butterteig ausgestochen, am Rande ungefähr einen Finger breit mit Ei bestrichen und

*) Diese Art Pasteten sind in München üblich, könnten daher füglich Münchener Ragoût-Pasteten genannt werden.

ein breiter Ring aus Butterteig, von dem Umfange der Scheibe, darauf gelegt. Es werden nämlich zwei gleich große Scheiben ausgestochen und aus der einen mit einem Ausstecher von der halben Größe wieder eine Scheibe genau aus der Mitte herausgestochen, so daß ein Ring zwei oder drei Finger breit, je nach der beliebigen Größe der herzustellenden Pastete, gebildet wird,

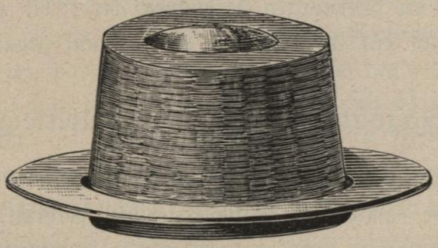

Fig. 41.

mit Ei bestrichen und gebacken. In den inneren Raum der so hergestellten Pastete wird ein Ragoût gefüllt und so servirt.

(Es ist selbstverständlich, daß diese Arten auch zu dreierlei Ragoûts verwendet werden können. Auch Haché verschiedener Art von Hühnern, Wildpret u. s. w. wird zum Ausfüllen gegeben.)

Kleine Haché-Pastetchen.

In der Größe eines Thalerstückes oder von dem Umfange eines kleinen Trinkglases werden runde Scheiben von Butterteig ausgestochen und auf ein gerades glattes Blech aufgelegt, mit Ei bestrichen*) und ein ausgestochener Ring von gleichem Umfange als die Scheiben auf diese gelegt, hierauf mit Ei bestrichen und gebacken. Sobald dieselben aus dem Ofen genommen werden, wird in der Mitte, um den Raum größer zu machen, der aufgegangene Teig des unteren Bodens ein wenig eingedrückt. In diesen mittleren Raum wird warmes Haché gefüllt und so servirt.

*) Zum Bestreichen des Butterteiges ist es gut, wenn auf ein Ei ein Kaffeelöffel voll Wasser gegeben und gut vermengt wird.

Gedeckte Pastetchen.

Scheiben aus Butterteig vom Umfange eines kleines Trinkglases werden auf ein Backblech aufgelegt und mit Ei bestrichen. In die Mitte der Scheibe wird ein Stückchen Haché gegeben und darüber wiederum eine Scheibe gelegt, welche mit der unteren mit Ei bestrichenen verbunden wird, die obere Fläche wird ebenfalls mit Ei bestrichen und hierauf gebacken.

Ragoût-Kuppeln von Butterteig.

Gewöhnlich werden diese mit Butterbäckerei belegt oder umgeben und damit eine Randverzierung geformt. Um aber diese Verzierung in einem ganzen Stücke darzustellen, bedient man sich einer aus Weißblech hierzu gefertigten Halbkugel oder „Kuppel". Ueber diese werden Streifen aus Butterteig, die mit dem Zahnrade geschnitten worden sind, kreuzweise aufgelegt und zu einem Gitter geformt.

An dem unteren Rande der Kuppel werden dann als Einfassung verschiedene, mit dem Ausstecher geformte Dessins, wie: Blätter, Sterne oder Halbmonde mit Ei bestrichen, um das Gitter gesetzt, aneinander oder übereinander aufgelegt, wodurch nebst dem ornamentalen Aussehen auch Haltbarkeit dem Ganzen gegeben und erzielt wird.

Vor dem Backen werden die Streifen und die ausgestochenen Theile mit Ei bestrichen. Ferner wird das Blatt, aus welchem die Streifen und die zur Verzierung dienenden Theile geschnitten werden, vor dem Schneiden mit Ei bestrichen, hierauf mit Hagelzucker und groben Mandeln, oder mit groben Mandeln und grob geschnittenen Pistazien oder mit allen dreien bestreut und dann erst die Streifen und die ausgestochenen Theile geformt.

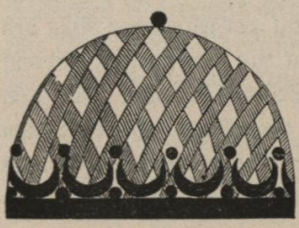

Fig. 42.

In ähnlicher Weise wird auch vorgegangen, um eine Randverzierung aus Butterteig in einem ganzen Stücke in der Form eines Reifens oder Ringes herzustellen. Bei dieser Procedur werden die ausgestochenen Blätter, Scheiben, Sterne oder Halbmonde auf einem Backbleche zu einem Ringe auf die Art gebildet, daß man einen Tortenreifen vorerst auf das Backblech legt und um diesen Reifen werden die ausgestochenen Formen, d. i. Blätter, Ringe, Halbmonde, Sterne, Rauten u. s. w. derart herumgelegt, daß ein Theil des einen auf den des andern zu liegen kommt und auch durch Bestreichen mit Ei an einander gehalten bleibt. — Die obere Fläche des so fertig gestellten Kranzes wird entweder nur mit Ei bestrichen, oder auch mit grobem Hagelzucker bestreut. In diesem Falle werden die einzelnen Theile vorerst mit Ei und etwas Wasser vermengt leicht bestrichen und mit groben Hagelmandeln oder Pistazien, welche mit Hagelzucker vermengt sind, bestreut, worauf die Theile dann zu einem Kranze, wie besprochen, geformt werden. Auch können die Theile vor dem Zusammensetzen mit leicht gerührter, oder nur „angemachter" Eiweißglasur bestrichen und dann bestreut werden.

In ähnlicher Weise werden

Kleine Ragoût-Kuppeln

hergestellt, die entweder aus einem Stücke, oder aus Streifen geschnitten und zusammengesetzt werden. Diese werden als Decken für Fricassée von kleinen Vögeln, z. B. Schnepfen, Kramtsvögeln u. dgl. oder zu Ragoûts verwendet.

Bei den großen Tafelstücken sowohl als auch bei den besprochenen kleinen wird aber ein Boden von Butterteig, der mit einem Rande versehen ist, als Unterlage gegeben, darauf Ragoûts oder Fricassée und darüber die Kuppel.

Früchten-Pastetchen

werden in derselben Weise hergestellt, nur mit dem Unterschiede, daß anstatt eines Haché, ein Stückchen eingesottene Frucht oder Marmelade auf das untere Blatt als Füllung gegeben wird.

Fleisch-Krapfen.

Auf die aus Butterteig ausgestochenen Scheiben, in der Größe einer Theeschale wird in die Mitte ein Stückchen Haché oder Farce gegeben, eine Hälfte mit Ei bestrichen und die andere Hälfte der Scheibe über die Füllung gelegt und mit der andern mit Ei bestrichenen Seite verbunden, wodurch halbkreisförmige Stücke entstehen. Die Oberfläche mit Ei bestrichen und hierauf gebacken.

Haché

wird aus Fleisch von Geflügel, Wildpret, Kalbfleisch und Fischen auf folgende Art bereitet: Gebratenes Fleisch der genannten Thiergattungen, von Knochen, Sehnen und Häuten (Epidermis) befreit, wird verkleinert und mit dem „Wiegemesser" fein geschnitten. Hierzu wird als Würze Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Zwiebel, pulverisirter Ingwer, Neugewürz, schwarzer und weißer Pfeffer und Cardamomen in verhältnißmäßiger Zugabe zugesetzt. (Auf 1 Kilo 1 Gramm von Gewürze und getrockneten Würzekräutern, 1 Deka von frischen und grünen.) Auch Champignon, Trüffel, Pilzlinge, Morchen, frische oder getrocknete, werden als Würze gegeben. Ist das Fleisch mit der Würze fein vermengt, so wird in einem Casserolle so viel Fett geschmolzen, als der dritte Theil des Fleisches ausmacht. In das geschmolzene Fett wird das gewiegte Fleisch gegeben, genügend gesalzen, einige Löffel voll Fleischbrühe zugesetzt und im geschlossenen Gefäße bei mäßiger Wärme dünsten gelassen, d. i. nicht mehr als die Siedehitze erhalten. Diese Fleischmasse wird in warmem Zustande in die kleinen oder großen Haché-Pasteten gefüllt.

Die Farce

(auch Fasch genannt) unterscheidet sich von dem Haché dadurch, daß erstere eine lose weiche, letztere aber eine gebundene, teigartige Masse bildet. Bei der Bereitung wird das-

selbe Mischungsverhältniß von Fleisch und Fett*) angenommen. Es wird jedoch in die bereits geschmolzene Butter etwas Mehl (bei 1 Kilo Fleisch 3—4 Eßlöffel) eingerührt, einige Löffel Fleischbrühe zugegeben und vermengt, worauf das gewürzte, fein gewiegte Fleisch eingerührt wird und eine Zeit lang auf gelindem Feuer gehalten.

Die Farce wird auf eine zweite Art ohne Mehl bereitet, indem anstatt diesem in Fleischbrühe geweichte Semmeln dem gewiegten Fleische zugegeben und dann mit dem Fette gedünstet werden.

Ein fernerer Unterschied besteht in der Verwendung dieser beiden Arten Fleischfüllung. Das Haché wird nämlich in offene, bereits gebackene, kleine oder große Pasteten warm gefüllt; während Farce oder Fasch im kalten Zustande zum Füllen des Butterteiges verwendet und mitgebacken wird.

Farcirte Rollade.

Ein Streifen Butterteig, eine Spanne breit, messerrückendick und in entsprechender Länge wird ungefähr einen halben Finger dick mit Farce bedeckt und überstrichen, auf einer Seite jedoch ein Streifen von Fingerbreite unbedeckt gelassen. Dieser wird mit Ei bestrichen und von der entgegengesetzten Seite der bereits bestrichene Streifen zusammengerollt und so gelegt, daß die Rolle auf den mit Ei bestrichenen Streifen zu liegen komme, um beim Backen das Austreten der Füllung zu verhindern. Auch werden aus demselben Grunde die beiden Enden zusammengedrückt. Die obere Fläche wird mit Ei bestrichen, gebacken und nach einigem Abkühlen in Streifen oder zu Stangeln geschnitten und warm servirt.

Farce-Rollade, Fleisch-Strudel.

Ein entsprechend langer Streifen bis zur Messerrückendicke ausgerollter Butterteig, spannebreit, wird mit Farce überstrichen

*) Am tauglichsten hierzu ist Gänsefett oder Schmelzbutter.

und zusammengerollt. Auf beiden Seiten läßt man ungefähr drei Finger breit unbestrichen, die eine Seite wird auf die aufgestrichene Farce gelegt und weiter zusammengerollt, jedoch so, daß der Schluß nach oben zu liegen kommt. Nachdem dies geschehen ist, wird der so zusammengerollte, gefüllte Butterteig spiralförmig auf ein Backblech aufgelegt (d. i. schneckenartig), die obere Seite mit Ei bestrichen und gebacken.

In gleicher Weise, wie die verschieden geformten viereckigen und länglichen, mit Marmelade oder Frucht gefüllten Krapfen aus Butterteig dargestellt werden, so werden auch die mit Farce gefüllten bereitet, selbstverständlich nicht wie Erstere glacirt, es kann aber der Butterteig zu den Letzteren etwas besser gesalzen werden.

Haché- oder farcirte Krapfen in Schmalz gebacken.

Butterteig wird in eigroße Stücke geschnitten, ein wenig mit Mehl bestaubt, zusammengeknetet und hierauf wie gewöhnlich bis zur Messerrückendicke ausgerollt. Von dem ausgerollten Blatte werden mittelst eines zackigen runden Ausstechers Scheiben ausgestochen. In die Mitte einer jeden solchen Scheibe wird der Größe entsprechend ein Stückchen Farce aufgelegt*), eine Hälfte mit Ei bestrichen, die andere Hälfte der Scheibe wird über die Füllung bis zum Rande auf die andere Seite gelegt, mit der anderen Hälfte verbunden und niedergedrückt, damit die Füllung geschlossen ist. Diese vorbereiteten Krapfen werden in Schmalz hellbraun gebacken und warm servirt.

Hamburger Farce-Pasteten

Eine flache, zwei oder drei Finger hohe façonnirte Form aus verzinntem Eisenblech wird mit einem starken messerrücken-

*) Statt Farce kann auch Marmelade eingefüllt werden.

dicken Butterteige „ausgelegt" und in den inneren Raum wird sodann ein Farce von Geflügel, Wildpret oder Fischen gefüllt, mit einem messerrückendicken Butterteige belegt und vollständig gedeckt, die Decke mit kleinen, aus Butterteig ausgestochenen Dessins sternförmig verziert, mit Ei bestrichen und gebacken.

Mit der Farce werden auch gebratene Stücke derselben Fleischgattung, woraus die Farce besteht, in einer verhältnißmäßigen Größe mit eingelegt. Diese Pasteten werden warm servirt und werden auch „Warme Pasteten" genannt.

Farce von Karpfen, Hecht, Schill, Lachs u. s. w. zu Hamburger Pasteten.

Die Fische werden auf einer flachen Pfanne in Butter gebraten, nach dem Erkalten die Gräten sorgfältig entfernt. Von den größeren Bestandtheilen werden die Stücke zum Einlegen geschnitten, die kleinen zur Farce verwendet und mit dem „Wiegemesser" fein geschnitten. Hierzu wird als Würze Salz, weißer Pfeffer, Lorbeerblatt, geriebene Muscatnuß, Cardamomen, Petersilie, Thymian, Chalotten-Zwiebel, in Butter geröstete Champignon, Trüffel, Pilzlinge, je nach der Geschmacksrichtung, zugegeben und mit dem Fleische mitgewiegt und sorgfältig vermengt. Zu $^1/_2$ Kilogramm solcher Fleischmasse wird eine abgeschälte altbackene Semmel, die zuvor in kalter Fleischbrühe eingeweicht und leicht ausgedrückt worden ist, hinzugegeben, mitgeschnitten und gewiegt. Ferner wird $^1/_4$ Kilogr. Butter zum Kochen gebracht, die Fleischmasse dareingegeben, vermengt und wieder bis zur Siedehitze erwärmt und so einige Zeit in dieser Temperatur im geschlossenen Gefäße erhalten. Mittlerweile wird noch 1 abgestrichener Eßlöffel Mehl mit 2—3 Eßlöffeln kalter Fleischbrühe flüssig eingerührt und mit 4 Dottern vermengt, in die Fleischmasse gegeben und sorgfältig verrührt; nachdem die Masse erkaltet ist, zum Füllen der bereits mit Butterteig „ausgelegten" Form für die Pasteten, von welchen schon die Rede war, verwendet.

Farce von Hühnern, Feldhühnern, Fasanen, Rebhühnern u. s. w.

Von dem gebratenen Fleische dieser genannten Gattungen werden die kleineren Theile, sowie auch die am Roste gebratene Leber eines jeden der genannten Thiere mit der schon oben erwähnten Würze fein gewiegt und so wie die Farce von Fischen zubereitet. Die dickeren Fleischtheile werden als Einlagen zwischen der Farce-Füllung verwendet. Auch werden geschälte Trüffel, geschälte Pistazien, Champignon und Pilzlinge zwischen den Farce- und Fleischtheilen miteingelegt.

Farce von Gansleber.

½ Kilogr. Gansleber, ½ Kilogr. Kalbsleber werden über Kohlenfeuer auf dem Roste gebraten und dabei mit Gänsefett überstrichen. Nach dem Erkalten werden die gebratenen Leber mit ½ Kilogr. rohem Gänsefett fein „gewiegt", hiezu eine Messerspitze Pfeffer, eine kleine Prise Nelken, Thymian, Citronenschale als Würze gegeben. Ferner wird ½ Kilogr. Butter oder Gänsefett in einem Casserolle mit einem Stückchen Zwiebel bis zum Sieden erhitzt, die Zwiebel sodann herausgenommen, die gewiegte Masse hineingegeben, eine Theeschale weißer Wein zugegeben, vermengt und wieder bis zur Siedehitze bei mäßigem Feuer erwärmt und bei dieser Temperatur ungefähr eine halbe Stunde erhalten, zugedeckt stehen gelassen (gedämpft) und nach dem Erkalten zur Füllung der Pasteten verwendet. Beim Einfüllen in die Pastete werden Stücke gebratener Leber und Farce von derselben, ungefähr in gleicher Menge, eingelegt und dazwischen geschälte gedämpfte Trüffel, Pistazien und Pignoli gegeben.

Hasen-Farce.*)

Das Fleisch von gebratenen Hasen wird fein gewiegt, hierzu Salz, Grünes von Petersilie, Grünes von Sellerie,

*) In Frankreich werden Kaninchen mit Vorliebe zu solcher Farce verwendet und sind als „Kaninchen-Pasteten" allgemein bekannt.

eine Chalotten-Zwiebel (oder ein Stückchen Zwiebel und ein Stückchen Knoblauch in der Größe einer Bohne), Pfeffer, Neugewürz, Ingwer (pulverisirt), Thymian, Majoran und Citronenschale als Würze zugegeben. Auf je ein halbes Kilo solcher Fleischmasse wird eine in kalte Fleischbrühe eingeweichte Semmel (ausgedrückt) gegeben und mitgewiegt. Ferner auf je ein halbes Kilo Fleischmasse $^1/_2$ Kilo Butter siedend werden gelassen und darin „gedämpft".

Bereitung der Pasteten.

Die mit Butterteig belegte Form wird von Innen einen Finger dick mit einer der beschriebenen Farce-Arten bestrichen, darauf werden die vorbereiteten Stücke derselben gebratenen Fleischgattung aufgelegt, darauf wiederum eine Schichte Farce aufgetragen und dieses so oft wiederholt, bis die Form auf diese Art gefüllt ist. Bei jeder Lage der Fleisch- oder Leber-stücke werden die hierzu vorbereiteten Trüffel, Pistazien, Pignoli, Pilzlinge, Champignon und Mandeln, oder auch nur eine oder zwei dieser Früchte dazwischen gelegt. Ist die Form angefüllt, so wird die obere Fläche mit einem Blatte von Butterteig belegt, mit dem der Seiten verbunden, mit Ei bestrichen und gebacken, einigermaßen abgekühlt, jedoch noch warm aus der Form gestürzt. Man stürzt nämlich eine Schüssel auf die Form und wendet beide, damit durch eine Erschütterung die Pastete nicht auseinanderfalle.

Zum „Auslegen" der Form für solche Pasteten werden entweder die Abschnitzel von der aus Butterteig ausgestochenen Bäckerei, welche zusammengelegt und ausgerollt werden, auch ein Butterteig, welcher am Tage zuvor bereitet war, verwendet, weil dieser weniger aufgeht, oder es wird hierzu ein sogenannter „Halb-Butterteig" oder „Pastetenteig" bereitet. $^1/_2$ Kilo Mehl wird mit 1 Ei und ungefähr $^1/_4$ Liter Wasser, Salz zu einem Teige halb angeknetet, dazwischen $^1/_2$ Kilo Butter in Stücke zertheilt, gemengt und wie Butterteig mehrmals

ausgerollt und geknetet. Solcher Teig blättert sich weniger und hält die Pastete besser zusammen, weil er beim Herausstürzen derselben nicht so leicht bricht.

Die verschiedenen Arten Farce aus den angeführten Fleischgattungen können auch zu den „Krapfen" und „Rolladen" verwendet werden und erhalten darnach den Namen, z. B.: „Fasanen-Farce-Rollade", „Hühner-Farce-Krapfen". Auch werden diese Fleischsorten zu Haché bereitet, zu den Tortelettes und Haché-Pasteten als Füllung angewendet. Ebenso auch zu den in Schmalz gebackenen Butter-Krapfen, wonach dieselben den Beinamen bekommen, wie: „Rebhühner-Haché-Pastete", „Hasen-Farce-Butterkrapfen" in Schmalz gebacken u. s. w.

Fleisch-Nocken in Schmalz gebacken (Croquets).

Gebratenes Fleisch einer beliebigen Gattung Geflügel, Fische, Wildpret wird mit „Würze" fein gewiegt. $^1/_4$ Liter Fleischbrühe, Suppe und $^1/_8$ Kilo Butter oder Gänsefett wird zum Kochen gebracht, hierauf $^1/_8$ Kilo gesiebtes Mehl eingerührt und abgearbeitet, bis eine glatte Masse daraus geworden ist. (Brandmasse.)In diese wird $^1/_2$ Kilo gewiegtes Fleisch eingemengt und auf gelindem Feuer heiß so lange abgearbeitet, bis die Mischung heiß geworden ist und Fleisch und Brandmasse sich genau vermengt hat. Nachdem die Masse vom Feuer abgenommen ist, werden 1 oder 2 ganze Eier eingemengt, sodann an einen kühlen Ort gebracht, um vollständig erkalten zu lassen.

Aus der erkalteten Masse werden in der Größe eines Ei „Kugeln" geformt, auch flach gedrückte Kugeln, ferner daumengroße, längliche, an den Enden entweder abgerundete Stücke (Nockerln) oder an beiden Enden gespitzte „Nudeln" geformt, diese auch halbmondförmig gebogen dargestellt.

Ein ganzes Ei wird untereinander gemengt, nämlich das Eiweiß mit dem Dotter, die geformten Stücke darein getaucht

und mit Semmelbröseln bestreut und vollständig eingehüllt, indem die Stücke in die Semmelbrösel gelegt, damit zugedeckt, daß an allen Seiten die Brösseln haften bleiben können, dann herausgenommen. Man nennt diesen Vorgang „paniren". Die so vorbereiteten Stücke werden hierauf in Schmalz gebacken und warm servirt.

Fleisch-Nocken im Butterteig.*)

Länglich geformte daumengroße Stücke, die entweder abgerundet oder an den Enden zugespitzt sind, werden auf einer Seite, d. i. zur Hälfte oder $^1/_3$ Theil „panirt". Von dem in Schmalz zu backen geeigneten Butterteige werden ovale Blätter in entsprechender Größe und messerrückendick ausgestochen, und zwar wird der Durchmesser des hierzu verwendeten Ausstechers von gleicher Länge, als die hierzu von bereiteten Fleischnockerln gemacht sind, oder umgekehrt, die Nockerln werden so lang als der Durchmesser des Ausstechers groß ist. Die ausgestochenen Blätter, die entweder glatt oder gezackt sind, werden mit Ei bestrichen, die vorbereiteten Fleischnockerln oder Nudeln so darauf gelegt, daß die panirte Seite nach oben kommt, der Butterteig an beiden Blättern so geschlossen und zusammengedrückt, daß die eingelegten Stücke halb eingewickelt sind. Die auf diese Art vorbereiteten Stücke werden sodann in Schmalz gebacken. Flach gedrückte Kugeln, die denselben Namen haben, werden auf viereckige Blätter von Butterteig aufgelegt und die Spitzen gegen die Mitte gebogen und so in Schmalz gebacken.

Straßburger Pasteten**)

unterscheiden sich von den früher besprochenen „Hamburger" oder „warmen Pasteten" dadurch, daß letztere aus gebratenem

*) Fleisch-Nudel im Hemd. — Croquets en chemisette.

**) Die ersten Gansleber-Pasteten dieser Art hat „Mathieu", der Koch weiland S. E. Mailherbe, Cardinal von Rohan, Fürstbischof zu Straßburg, combinirt, und nach dem Tode des Letzteren etablirte er eine Gansleber-Pasteten-Fabrik und brachte so die „Straßburger" Pasteten in den Handel und in Ruf.

Fleische warm genossen, während Farce und Einlagen bei den Straßburger Pasteten aus rohem Fleische bereitet werden und im kalten Zustande genossen werden. Selbstverständlich erfordert das Backen der Straßburger Pasteten längere Zeit und werden dieselben auf zweierlei Art bereitet. Entweder werden Farce und Einlagen in eigens hierzu gehörige Terrinen aus Porzellan gefüllt und gebacken, oder die Fleischmasse wird mit einer Umhüllung von Teig versehen und mit dieser gebacken, da aber das Backen eine lange Zeit (ungefähr zwei Stunden) erfordert, so muß der Teig zu dieser Umhüllung ein außerordentlich compacter sein, damit derselbe während des Backens nicht nur nicht verkohle oder braun werde, sondern die in Teig gebackenen Straßburger Pasteten sollen hellgelb gebacken sein.

Straßburger Gansleber-Pastete.

1/4 Kilo mageres Kalbfleisch (roh), 1/4 Kilo mageres Gänsefleisch wird fein gehackt und „gewiegt", dazu kommt 3/4 Kilo rohes Gänsefett und 1/2 Kilo Gansleber. Ferner genügend Salz, weißer Pfeffer, Muscatnuß, Ingwer in gepulvertem Zustande, von jedem eine Messerspitze, eine Prise gepulverter Nelken, ein Kaffeelöffel Thymian und Majoran und eine Chalotten-Zwiebel.

Nachdem diese Fleischmasse mit der Würze fein gewiegt ist, wird dieselbe im Steinmörser zu einer zarten Masse fein gestossen, dabei werden 3 Eßlöffel voll, durch Erwärmen flüßig gemachte Consoumé und 3 Eßlöffel voll guter Wein zugegeben. Der Wein und Consoumé können mit einander gewärmt und vermengt werden, wodurch letzteres flüßig wird.

Die feingestossene Masse wird sodann zur Pastete geformt, und geschieht dies wie schon erwähnt auf zweierlei Art.

Straßburger Gansleber-Pastete in Terrinen.

Es wird in die von Porzellan eigens zu diesem Zwecke erzeugten Gefäße, die auch mit den dazu gehörigen Deckeln

versehen sind, die vorbereitete fein gestossene Fleischmasse einen Finger hoch gefüllt, darauf werden Stücke roher Gansleber in der Größe eines Eies eingelegt, und zwar so, daß zwischen denselben noch etwas Platz für Farce bleibt, dabei werden geschälte, in Butter gedünstete Trüffel und geschälte Pistazien mit eingelegt. Wie erwähnt, wird zwischen Leberstücke Fleischmasse gegeben, in diese werden die Trüffel und Pistazien eingedrückt. Auf eine solche Lage von Leber und Farce wird wiederum ein fingerhoch Fleischmasse, darauf wieder eine Schichte Leber, Trüffel und Pistazien mit Farce verbunden und so diese Art fortgesetzt und wiederholt, bis die Terrine vollgefüllt ist, jedoch so, daß ungefähr ein fingerdicker leerer Raum bleibt. Dieser leergebliebene Raum dient dazu, um flach geschnittene Stücke von rohem Gänsefett daraufzulegen, und zwar so, daß die Hautseite nach Außen gerichtet ist. Auf diese Fettlage wird entweder eine runde Scheibe von Holz, oder eine solche von verzinntem Eisen gelegt, darauf ein entsprechendes Gewicht, wodurch die Masse niedergehalten wird. So vorbereitet wird die Terrine mit dem Inhalte in den Ofen gegeben und bei entsprechender Hitze gebacken. Nach zwei Stunden langem Backen wird die Terrine aus dem Ofen genommen und erkalten gelassen, wobei das aufgelegte Gewicht bis zur vollständigen Abkühlung zum Beschweren der Masse auf derselben verbleibt. Die Terrine wird in einen kühlen Raum gegeben und am nächstfolgenden Tage wird Gänsefett und Schöpsenfett gemengt, geschmolzen und die Terrine damit vollgefüllt, der Deckel aufgesetzt und die Fuge mit Papier und Zinnfolie verklebt und verschlossen.

Straßburger Pastete im Teige.

½ Kilo Mehl, 4 Deka Butter und etwas Salz werden mit Wasser zu einem außerordentlich festen Teige angeknetet und glatt gearbeitet.*)

*) Es ist vortheilhaft, wenn dieser Teig einen Tag zuvor vorbereitet wird.

Dieser Teig wird bis zur halben Fingerdicke ausgerollt, ein Streifen davon geschnitten in einer Breite, welche der Höhe entspricht, und dreimal so lang als der Durchmesser sein soll.*) Dieser Streifen aus dem Teige wird entweder mit der „Teigzange", auch „Zwicker" genannt, durch Einzwicken des Teiges dessinirt, oder es wird das Blatt in eine gravirte Holzform gedrückt oder gepreßt, um für die Außenseite der Pastete ein Dessin zur Verzierung herzustellen.

Bei fabriksmäßigem Betriebe und um diese Pasteten rasch herzustellen, bedient man sich eigens hiezu construirter Blechformen, welche, wie aus Fig. 43 und 44 ersichtlich ist, aus drei Theilen bestehen, die mittelst Drähten bei den Gelenken zusammengehalten sind. Auch für den Deckel der Pastete sind Formen von ge-

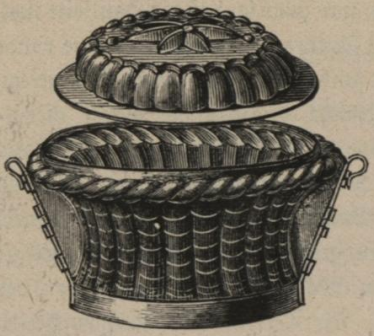

Fig. 43.

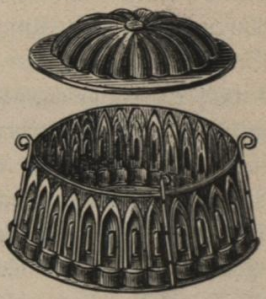

Fig. 44.

stanztem Bleche vortheilhaft anzuwenden. Der vorbereitete und ausgerollte Teig wird in die Form gedrückt, zusammengesetzt, gefüllt, der Deckel aufgesetzt, sodann die Drähte herausgezogen, worauf die Theile der Blechform leicht wieder abgenommen werden können.

Es ist vortheilhaft, jede Pastete auf einen Teller von starkem Blech aufzusetzen und mit diesem zu backen.

Dieses dessinirte Blatt wird in einem Eisenreifen aufgestellt und ein Ring oder Reifen aus dem Teige geformt, die Fuge

*) Der Durchmesser verhält sich zum Umfange eines Kreises wie 7 : 22.

schief geschnitten (Fasen) und mit Ei zusammengesetzt. Der Größe des Umfanges entsprechend wird ein Boden von gleicher Dicke ausgestochen, der Rand mit Ei bestrichen und mit dem Rande verbunden. In den inneren Raum wird die oben erwähnte Fleischmasse ebenso wie in die Terrinen einen fingerhoch eingefüllt, die Leberstücke, Trüffel und Pistazien schichtenweise gelegt, festgedrückt und so vollgefüllt, daß die Masse zum Schluße eine Wölbung bildet. Die obere Fläche wird mit einer runden Scheibe aus dem „Pastetenteige" in der gleichen Dicke, als die Seitenwände gemacht wurden, aufgelegt und an die Fleischmasse festgedrückt, damit kein leerer Raum (Luftblasen) zwischen der Masse und der aufgelegten Scheibe, dem Deckel, entsteht. Die obere Fläche des Deckels wird mit demselben Pastetenteige verziert. Es werden geschnittene, ausgestochene, in Formen gepreßte oder aus freier Hand geformte Laub und Arabesken, sternförmig oder als Kranz aufgelegt, wobei die Theile mit Ei verbunden werden. Auch der Rand wird verziert. Die so fertig gestellte Pastete wird hierauf gebacken. Um zu verhüten, daß die Pastete während des Backens ihre Form ändere oder platzen könne, wird ein Reifen von Eisenblech der Größe entsprechend um die Pastete gegeben.

Das Backen nimmt bei mittlerer Größe einer Pastete circa zwei Stunden in Anspruch. Ob die Pastete fertig gebacken, ist am Geruche und durch Klopfen am Tone zu erkennen.

Auf solche Art werden auch Pasteten von Fasanen, Feldhühnern, Rebhühnern u. s. w. bereitet, mit demselben Mischungsverhältnisse von Fett und magerem Fleische, und zwar der dritte Theil Fett und zwei Theile mageres Fleisch oder ein Theil Fett und drei Theile mageres Fleisch. Zu den Einlagen zwischen der Farce werden die Brusttheile der Thiere verwendet.

Gerührte Gansleber-Pastete.

Eine drei bis vier fingerhohe façonnirte oder glatte Blechform wird mit Butterteig einen starken Messerrücken dick

ausgelegt. In den inneren Raum wird folgende Masse gefüllt: 15 Deka Butter oder geschmolzenes Gänsefett wird mit 8 Dottern schaumig gerührt, 2 Semmeln werden geschält, das

Fig. 45.

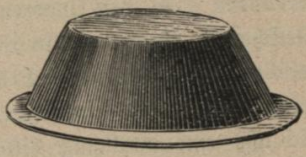

Fig. 46.

innere Weiche derselben in kalte Fleischbrühe getaucht, ansaugen gelassen und wieder schwach ausgedrückt, zerbröckelt und mit der gerührten Butter vermengt. Die Hälfte einer am Roste gebratenen Gansleber wird im kalten Zustande fein gewiegt und ebenfalls mit der gerührten Masse vermengt. Dem Ganzen wird Nelken, Muscatnuß und Blüthe, Majoran, weißer Pfeffer, Neugewürz und Salz zugesetzt und sorgfältig vermengt, worauf dann der Schnee von 4 Eiweiß in die Masse eingerührt wird.

Als Einlage zur Pastete werden die mageren Theile von Geflügel oder Wildpret (Brüste und Schenkel) in einer Casserolle mit Butter, wenig Zwiebel, Petersilie blaß gebraten („geschwungen") und im kalten Zustande mit der gerührten Masse schichtenweise in die vorbereitete, mit Butterteig belegte Form eingefüllt und gebacken.

Auf dieselbe Art werden auch

Kleine façonnirte Gansleber-Pastetchen

bereitet und gebacken, welche so wie die großen Pasteten, entweder mit einer Hülle aus Butterteig, die in kleinen Blechformen gebacken werden, oder in Ringen, die von Pastetenteig aus freier Hand geformt sind, gefüllt und so hergestellt werden.

Viertes Capitel.

Die Brandmasse.

Die Brandmasse. — Windbeutel oder Schneeballen. — Windbeutel mit Wein-Crême. — Die Arten der Crême. — Gekochte Eier-Crême. — Wecken mit Crême gefüllt. — Brandringe. — Kleine Bäckerei aus Brandmasse. — Süße Brandmasse. — Süße Brandmasse. (Zweites Verfahren.) — Tafelaufsätze von Brandmasse. — Spritzkrapfen. — Das Backen der Spritzkrapfen. — Ringe und Kipfel. — Spritzkrapfen. (Zweites Verfahren.) — Schneeballen zu Suppen. — Gefüllte Schneeballen in Schmalz gebacken. — Weinsauce (Chaudeau). — Weiße Weinsauce. — Fruchtsauce zu Spritzkrapfen. — Klöschen in Schmalz gebacken. — Reis-Croquets in Brandmasse. — Reis-Croquets. (Zweites Verfahren.) — Gries-Croquets. — Kalte Brandmasse.

Die Brandmasse.

Unter dieser Bezeichnung versteht man eine Masse, bei welcher das zur Verwendung gebrachte Mehl „gebrüht"*) wird. Es wird nämlich Milch oder Wasser mit einer bestimmten verhältnißmäßigen Menge Butter kochend gemacht, das Mehl in die kochende Brühe eingeschüttet und bei stetem Rühren und starkem Abtreiben und Kneten eine glatte Masse hergestellt.

Bei allen Backwerken, bei welchen das Mehl mit kaltem oder lauwarmem Wasser oder Milch, oder da, wo das Bindemittel des Mehles bei der Bereitung einer Masse die Eier sind, quillen die angefeuchteten Bestandtheile des Mehles, Kleber und Stärkekügelchen, erst bei der Procedur des Backens in der Ofenwärme auf. Es wird durch die Ofenwärme, wenn die Masse die Hitze des siedenden Wassers erlangt hat, aus der Stärke Dextrin gebildet. Wird aber das Mehl, wie erwähnt, in Milch oder Wasser gekocht, so quillen bei diesem Vorgange die Stärkekügelchen des Mehles vollständig an, der Kleber des Mehles entwickelt durch das Abbrühen seine eigenthümliche Zähigkeit und es wird daher eine solche „Brandmasse" nothwendigerweise ein eigenthümliches Aussehen sowohl, als auch von jeder anderen kalt zubereiteten Masse verschiedenes Product erzielen lassen.

Eine besondere Eigenschaft der Brandmasse ist es, daß die aus derselben dressirten Gegenstände, respective Stücke beim Backen derart hohl werden, daß nur eine Kruste oder Hülle entsteht, und der hohl gebliebene Raum daher zum Füllen mit Crême oder mit Compots-Früchten verwendet werden kann, ins-

*) In Süddeutschland sagt man „brühen", „abbrennen", daher etwa abgebrannte Masse „Brandmasse"

besondere, wenn die Masse weich genug oder eigentlich derselben die richtige Consistenz gegeben worden ist.

So macht man z. B.:

Windbeutel oder Schneeballen aus Brandmasse.

¼ Liter Wasser, 10 Deka Butter werden auf mäßigem Feuer bis zum Kochen gebracht und sobald die Flüßigkeit siedet, werden 15 Deka gesiebtes Mehl darein geschüttet und unter fortwährendem Umrühren auf dem Feuer zu einer glatten Masse abgearbeitet, wobei die Masse vom Kessel, in welchem dieser Vorgang bewerkstelliget wird, sich loslöset. Vom Feuer abgenommen werden 7 bis 8 ganze Eier, eines nach dem andern, in die Masse gegeben und mit der Masse sorgfältig vermengt und glattgearbeitet. Als Würze wird etwas Salz, Citronenschale, Muscatnuß oder Muscatblüthe, auch Cardamomen zugegeben.

¼ Ltr. Wasser,
10 Deka Butter,
15 Deka Mehl,
7–8 Ganze,
Citron,
Muscat.

Es hängt lediglich von der Uebung bei der Bereitung dieser Masse ab, und zwar von der Anwendung der Wärme, von der Raschheit, in welcher die Procedur auf dem Feuer und von der Raschheit, in welcher die Eier in die Masse zugegeben und verrührt werden, welche Consistenz die Masse annimmt. Um schönes Product zu erzielen, das ist, daß die daraus dressirten Stücke vollständig hohl und von Außen schön „gerissen", wie Macaronen ausfallen, soll die Masse nicht zu fest sein. (Um die richtige Consistenz herzustellen, kann ein halbes oder ganzes Ei zugegeben werden.)

Aus dieser Masse werden mittelst der Dressir-Spritze runde Tupfen auf Backbleche dressirt, welche wenig fett gemacht worden sind. Diese Tupfen oder Halbkugeln werden mit Ei bestrichen und bei mäßiger Wärme gebacken. Wie schon erwähnt, werden diese Halbkugeln beim Backen hohl und indem sie auch stark aufgehen, bilden sie förmliche Halbkugeln. Nach dem Backen werden sie mit einem dünnen Messer vom Bleche losgeschnitten. Im erkalteten Zustande werden Einschnitte ge-

macht und mittelst Düte wird Crême in die Höhlung gefüllt. Die Crême besteht aus geschlagenem Rahm, welcher mit Zucker versüßt und mit einem beliebigen Aroma versehen wird, wie z. B.: Vanille, Erdbeer, Kaffee, Chocolade u. s. w. Ferner werden diese

Windbeutel mit Wein-Crême*)

gefüllt, oder es werden

Windbeutel mit Eier-Crême

gefüllt hergestellt.

Eine Veränderung der Füllung dieses Backwerkes bedingt eine Aenderung der äußeren Erscheinung. So werden die auf dem Bleche bereits dressirten Halbkugeln, nachdem dieselben mit Ei oder Dotter bestrichen worden sind, entweder mit Mandeln oder Hagelzucker oder gehackten Pistazien, auch gestiftelten Mandeln bestreut und dann gebacken und jede auf diese Art geänderten Krapfen oder Windbeutel werden auch mit einer anderen Art Crême gefüllt.

Die Arten der Crême

sind folgende:

Erstens. Eiweiß-Crême oder warm geschlagene leichte Windmasse mit verschiedenem Aroma, z. B. Ananas, Himbeer, Marasquino, Kirschen (Kirschenwasser), Vanille, Kaffee, Chocolade, Kastanien, Haselnuß u. s. w.

Zweitens. Wein-Crême, Citronen- und Orangen-Crême.

Drittens. Gekochter Eier-Crême mit Vanille und mit Eiweiß-Crême vermengt.

Viertens. Geschlagener Rahm, mit Zucker oder mit leichter Windmasse versüßt und mit verschiedenem Frucht- oder Gewürz-Aroma versehen.

---

*) Diese Arten Crême sind bereits im zweiten Capitel, des ersten Bandes beschrieben.

So wie die „Schneeballen" oder „Windbeutel" in runder Kugelform werden auch

Brandmasse-Wecken mit Crême gefüllt

und aus derselben Masse hergestellt. Es werden nämlich mit der Dressirspritze, ungefähr von Fingerlänge und Fingerdicke, auf ein schwach mit Butter bestrichenes Blech gleichgroße Stangeln von der obigen Brandmasse dressirt, mit Ei bestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Erkalten wird ein Einschnitt gemacht, die „Stangeln oder Wecken" werden gefüllt, mit Zucker bestaubt und servirt; oder sie werden zuvor mit einer der Füllung anpassenden aromatischen Glasur überzogen (z. B. zur Kaffeefüllung Kaffeeglasur), getrocknet und dann gefüllt, wobei der Einschnitt auch vor dem Ueberziehen gemacht werden kann.

Brandringe (gefüllte und ungefüllte).

Erstere werden aus der beschriebenen Brandmasse mit einem „glatten" Rohre dressirt und ebenso behandelt wie „Windbeutel". Die zweiten, die ungefüllten, werden mit einem „Sternrohre" dressirt, mit Ei bestrichen und gebacken. Auch werden dieselben unbestrichen gebacken und mit Zucker bestaubt, warm mit einer Früchtensauce servirt. Zu diesen Letzteren wird ein Ei weniger genommen, damit die Masse etwas fester werde. (Auch können bei dem oben angeführten Mischungs-Verhältnisse 4 ganze Eier und 6 Dotter zugegeben werden anstatt 7 Ganze auch 3 Ganze und 6 Dotter.)

Kleine Bäckerei aus Brandmasse.*)

1/3 Liter Milch, 16 Deka Butter werden auf's Feuer gebracht und sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, werden

*) Die Franzosen nennen dieses Backwerk „Petit Foure".

1/8 Liter Milch, 16 Deka Butter, 30 Deka Mehl, 7–8 Ganze, Citron, Muscat.

30 Deka gesiebtes Mehl in die kochende Milch eingeschüttet und unter fortwährendem Rühren und Abarbeiten zu einer glatten Masse gemacht. Hierauf werden 8 ganze Eier nach und nach in die Masse gemengt und glatt verrührt, einige Zeit an einem kühlen Orte öfters umgewendet und erkalten gelassen.

Aus dieser Masse werden kleine Kugeln in der Größe einer wälschen Haselnuß dressirt, mit Ei bestrichen und gebacken. Diese Kugeln werden auch mit Mandeln oder Hagelzucker bestreut, oder auch mit Pistazien. Ferner werden diese kleinen Kugeln mit Crême gefüllt und mit Glasur überzogen. Dieses geschieht, indem man die Kugeln an Stricknadeln steckt, in gewärmte Glasur eintaucht und sofort herauszieht, sodann trocknen läßt.

Auf dieselbe Art werden kleine, runde oder ovale Ringe, Stangeln oder ovale kleine Körper in der Größe einer halben Nuß dressirt, Kipfeln und Schlingen verschiedener Art auf einem mit Butter schwach bestrichenen Bleche dressirt und so wie erstere behandelt, d. i. bestreut oder überzogen.

(Damit die Formen der geschlungen dressirten Stücke gut erhalten bleiben und beim Backen sich nicht ändern, wird die Masse beim „Rösten“ *) einige Secunden länger auf dem Feuer behalten, wodurch dieselbe einigermaßen compacter wird.)

Süße Brandmasse (Brandbäckerei).

3/10 Ltr. Wasser, 7 Deka Butter, 21 Deka Zucker, 11—12 Dotter, Citron.

3/10 Liter Wasser, 7 Deka Butter werden kochend gemacht, 21 Deka Mehl eingerührt und glattgearbeitet. Vom Feuer abgenommen werden 21 Deka Zucker, 11—12 Dotter in die Masse eingerührt, bis sie vollständig glatt geworden ist und hierauf abgekühlt. Von dieser Masse werden mittelst der

*) Die Bereitung der Brandmasse auf dem Feuer nennt man „Rösten“.

Spritze oder aus freier Hand verschiedene Dessins dressirt, Ringe, Schlingen, Buchstaben, Schlangen, Bretzel u. s. w. mit Dotter bestrichen und gebacken.

Süße Brandmasse. (Zweites Verfahren.)

$^3/_{10}$ Liter Wasser, 6 Deka Butter kochend werden lassen und 20 Deka Mehl in die kochende Flüssigkeit eingerührt, bis die Masse glatt geworden ist; hierauf ein ganzes Ei und 8 Dotter mit 15 Deka Zucker verrührt. Von dieser Masse werden noch im lauwarmen Zustande Ringe oder Tupfen, Halbkugeln dressirt; diese läßt man so lange trocknen, bis sie eine Kruste erlangt haben, dann werden sie mit Dotter bestrichen und gebacken. Auch können dieselben zuvor mit Ei bestrichen werden, dann getrocknet bis zur Krustenbildung und hierauf gebacken.

$^3/_{10}$ Ltr. Wasser,
6 Deka Butter,
1 Ganzes,
8 Dotter,
15 Deka Zucker,
Citron.

(Diese Art Bäckerei unterscheidet sich von der getrockneten Bisquitbäckerei*) dadurch, daß bei dieser, z. B. Anis- oder Vanille-Laibchen die Stücke, indem sie beim Backen gerade aufgehen, einen Rand oder sogenannten „Fuß" bekommen; dagegen aber die „getrocknete Brandbäckerei" sich derart beim Aufgehen im Ofen theilt, daß sie so aussieht, als wenn jedes Stück zweitheilig wäre. Sie wird gestreut und ungestreut erzeugt.)

Tafel-Aufsätze von süßer Brandmasse.

Von der beschriebenen süßen Brandmasse sollen bei der Bereitung des ersten Verfahrens die Eier sorgfältig „abgelassen" werden (d. i. der Dotter vom Eiweiß genau geschieden), so daß kein Eiweiß bei dem zur Masse gehörigen Dotter sich befindet,

*) Siehe ersten Band.

weil die Masse dadurch Risse beim Backen erhält, auch soll die Masse gut „geröstet" sein; damit sie nicht weich ausfalle und die aus derselben dressirten Theile die Formen beibehalten, werden verschiedene gleich große ornamentale Figuren auf Blech dressirt, ebenso auch Kugeln von gleicher Größe und sorgfältig mit Ei oder Dotter bestrichen und gebacken. Auch können die Theile, nachdem sie bestrichen sind, mit Hagelzucker bestreut werden.

Fig. 47.

Nach dem Backen und Erkalten werden aus den Theilen und Kugeln „Aufsätze" mit Caramelzucker zusammengesetzt, wie z. B. in Fig. 47 und 48, welche als Randverzierung zu Sulzen, Compots, gestürzte Crême, Gefrorenem oder auf Schüsseln dressirter Obers-Schaum in Form eines Reifens aufgesetzt werden. Beim Zusammensetzen der Kugeln*) werden sie auf Stricknadeln gesteckt, in Caramel getaucht und so aneinandergereiht.

Fig. 48.

Ferner werden auch kuppelartige Aufsätze gebildet.

In Schmalz gebackene Brandmasse „Spritzkrapfen".

$^3/_{10}$ Liter Milch,
6 Deka Butter,
30 Deka Mehl,
5 Deka Zucker,
4 Dotter,
8 Ganze,
Citron,
Muscat.

Diese werden aus „süßer Brandmasse" oder auch aus „Brandmasse ohne Zuckerzusatz" bereitet.

*) Um die Zahl der zu einem Reifen nöthigen Kugeln zu ermitteln, stelle man eine gerade Reihe von Kugeln in einer Länge auf, die dem „Durchmesser" des nöthigen Umfanges gleich ist. Da der Umfang dreimal so groß als sein Durchmesser ist, so nehme man dreimal so viel Kugeln zu einem Ringe, als zu einem Durchmesser nöthig, und so viele Male, als man Ringe zu machen beabsichtigt.

$^3/_{10}$ Liter Milch, 6 Deka Butter werden in einem kleinen Kessel auf's Feuer gesetzt und zum Kochen gebracht. In diese kochende Milch werden 30 Deka gesiebtes Mehl eingeschüttet, sorgfältig, aber rasch verrührt und abgetrieben, bis eine glatte Masse sich gebildet hat, die sich beim Arbeiten vom Geschirre in einem Klumpen loslöset, sodann vom Feuer abgenommen, 5 Deka Zucker zugegeben, 4 Dotter und 8 bis 10 ganze Eier nach und nach in die Masse verrührt und „glatt" gearbeitet. Als Würze wird Citronenschale oder Muscatnuß gegeben.

$^3/_{10}$ Liter Milch,
6 Deka Butter,
30 Deka Mehl,
5 Deka Zucker,
4 Dotter,
8–10 Ganze,
Citronenschale.

(Der Vorgang der Bereitung von Brandmasse soll so rasch als möglich vollzogen werden, um Knollen zu vermeiden.)

Das Backen der „Spritzkrapfen" im Schmalze geschieht wie bei den Faschingskrapfen.

„Schmelzbutter" wird über mäßigem Feuer bis zur Siedehitze erwärmt. Man erprobt dies, indem man einige Tropfen Wasser in das Schmalz spritzt, wodurch bei eingetretener Siedehitze ein stark zischendes Geräusch verursacht wird. Die Masse, die in eine Dressirspritze gefüllt worden ist, wird durch eine

Fig. 49

sternförmige Oeffnung gedrückt und entweder sogleich in das kochende Schmalz gleiten gelassen und die Theile daraus mit einem fett gemachten Messer geschnitten, oder zuerst auf ein fett gemachtes Papier dressirt, und nachdem sie geschnitten, mit dem Papier in's Fett gelegt, und sobald die dressirten Stücke sich vom Papier losgelöst haben, dasselbe herausgezogen.

So werden auch Ringe, Kipfeln, Schlingen u. s. w. auf Papier dressirt und dann in's kochende Schmalz gelegt, das Papier, auf welchem diese dressirt worden sind, wieder herausgezogen. Auch werden die im Schmalze schwimmenden Stücke, sobald sie auf einer Seite die hellbraune Farbe erlangt haben, umgewendet, um auch auf der anderen Seite die gleiche

Farbe zu erzielen. Sind die Stücke gebacken, so werden sie mit einem gelöcherten Löffel (Schaumlöffel) herausgehoben, gut abtropfen gelassen, mit Zucker, welcher mit Zimmt oder Vanille gewürzt ist, bestaubt und mit einer Fruchtsauce servirt.

Spritzkrapfen. (Zweites Verfahren ohne Zuckerzusatz.)

Es ist erklärlich, daß eine Masse, in welcher kein Zucker enthalten ist, nicht so leicht die schöne braune Farbe beim Backen erhalten wird. Demzufolge haben diese zwei Arten verschiedene Verwendung, und zwar werden aus der Brandmasse mit Zuckerzusatz „Spritzkrapfen", welche als Mehlspeise verwendet werden, und aus der Brandmasse ohne Zuckerzusatz, obwohl beide in Schmalz gebacken sind, werden zumeist als Zugabe in Suppen verwendet und werden blaßgelb im Schmalze gebacken. Es kann hierzu das bereits angeführte Mischungsverhältniß, jedoch ohne Zucker, dafür etwas Salz, oder auch folgende Mischung verwendet werden:

$^3/_{10}$ Liter Milch, 6 Deka Butter, 20 Deka Mehl, 6—8 Eier, Citron, Muscat.

$^3/_{10}$ Liter Milch mit 6 Deka Butter aufkochen lassen, 20 Deka Mehl in die kochende Flüßigkeit geschüttet und sorgfältig verrührt und glatt gearbeitet, hierauf etwas Salz und 6—8 ganze Eier darunter gemengt. Von dieser Masse werden mit einem in Fett getauchten Eßlöffel kleine Klümpchen dressirt, in's kochende Schmalz gelegt und nachdem sie eine hellgelbe Farbe erlangt haben, herausgenommen. Diese Art Backwerk wird, wie bereits erwähnt, als Schneeballen in Suppen verwendet.

Gefüllte Schneeballen in Schmalz gebacken.

Von der Brandmasse mit Zuckerzusatz, wie sie zu Spritzkrapfen verwendet wird, werden mit einem in Fett getauchten Eßlöffel kleine Klümpchen dressirt, darin eine Vertiefung gemacht, darein wird ein Stückchen eingesottene Frucht gelegt,

wie zum Beispiel eine Weichsel, eine Kirsche, ein Stückchen Marille u. s. w., darüber wird die Masse geschlossen, sodann in Schmalz gebacken.

Wie schon erwähnt, werden die in Schmalz gebackenen aus Brandmasse bereiteten Backwerke mit Chaudeau oder Fruchtsauce servirt.

Weinsauce (Chaudeau).

4 Deka Zucker werden mit 4 Dottern mittelst Schneeruthe verrührt und $^3/_{10}$ Liter Weißwein theilweise zugegossen und vermengt. Hierauf über gelindem Feuer unter sorgfältigem fortgesetzten Rühren mit der Schneeruthe bis fast zur Siedehitze erwärmt. Auch wird auf Zucker abgeriebene Citronenschale als Würze zugegeben, je nachdem der Wein mehr oder weniger Säuregehalt besitzt, wird auch nach Geschmack Zucker zugesetzt. Chaudeau soll schaumig und flüßig sein.

4 Deka Zucker, 4 Dotter, $^3/_{10}$ Liter Wein Citron.

Weiße Weinsauce. (Weißer Chaudeau.)

3 Eiweiß werden mit 6 Deka Zucker mittelst Schneeruthe vollständig schaumig gerührt und geschlagen. Hierauf 1 Deka Reisstärkemehl, $^1/_4$ Liter weißer Wein, 1 Gläschen Marasquino-Liqueur (oder Destillat) der schaumigen Masse in kleinen Partien zugegossen und verrührt. Hierauf bei beständigem sorgfältigen Rühren mit der Schneeruthe auf gelindem Feuer bis zur Siedehitze erwärmt.

3 Eiweiß, 6 Deka Zucker, $^1/_4$ Ltr. Weißwein, Marasquino.

(Es ist rathsam, daß das angegebene 1 Deka Reisstärkemehl zuvor mit einem Theile des dazu gehörigen Weines bei beständigem Umrühren zuerst verkocht, mit dem übrigen Weine vermengt und dann erst diese Flüßigkeit mit der angerührten Eiweiß-Masse verrührt und erwärmt werde.)

Fruchtsauce zu Spritzkrapfen

wird auf folgende Art hergestellt: Es wird Marmelade von Erdbeer, Himbeer, Marillen, Heckenbeer (Hagebutten, Hetscherl) mit Wein verdünnt, auf Zucker abgeriebene Citronenschale und Zimmt als Würze zugegeben, mit Zucker genügend versüßt und gewärmt.

Um einer „Fruchtsauce" einige Consistenz zu geben, wird auf eine Masse von $^1/_2$ Liter ungefähr eine Messerspitze oder 1 Deka Reisstärkemehl oder Kartoffelmehl zugegeben, welche zuvor mit einigen Löffel voll Wein angerührt und bis zum Sude erhitzt werden. Hierauf mit dem übrigen Wein und der dazu bestimmten Marmelade und Würze vermengt und erwärmt servirt — oder es wird anstatt Reisstärkemehl ein Eßlöffel „Sago" in die bereits angerührte Fruchtsauce zugegeben und mit demselben aufkochen gelassen.

Auf ähnliche Weise verfährt man, um „Fruchtsauce" aus Fruchtsäften zu bereiten. Es werden die durch ein Sieb passirten Früchte mit Wein verdünnt, genügend süß gemacht, die passende Würze zugegeben und erwärmt. Um einer solchen aus Fruchtmark (d. i passirter Fruchtsaft) bereiteten Sauce einige Consistenz zu geben, wird ebenfalls eine kleine Quantität Reisstärkemehl, Kartoffelmehl oder Sago zugesetzt, oder auch ein mit Zucker verrührter Dotter auf $^1/_2$ Liter Masse vor dem Erwärmen zugesetzt und sorgfältig verrührt.

(Solche Fruchtsauces, sei es aus Marmelade, aus passirten Früchten oder aus „klaren Obstsäften", welch letztere nur mit Wein verdünnt sind, bereitet, werden überhaupt zu Mehlspeisen verwendet und insbesondere zu Pudding, von welchem später die Rede sein wird.)

Zu den in Schmalz gebackenen Backwerken gehören noch folgende Arten, die auch als sogenannte „Mehlspeise" mit Wein- oder Fruchtsauce servirt werden, und zwar:

Klößchen in Schmalz gebacken (auch Knödel, Spatzen oder Croquets genannt). (Der Kürze wegen, sei der letztere Name beibehalten.)

Reis-Croquets mit Früchten.

1/3 Liter Milch, 6 Deka Butter, 15 Deka Reis, 2 Ganze, 5 Deka Zucker.

1/3 Liter Milch wird mit 6 Deka Butter kochend gemacht, 15 Deka Reis werden in die kochende Milch gegeben und unter stetem Umrühren wieder zum Sude erhitzt, worauf das Gefäß zugedeckt und an einen Ort auf der Herdplatte gestellt wird, wo die Siedehitze zwar erhalten wird, die Masse aber nicht kocht. Zur Würze wird ein Stückchen Zimmt mit in den Reis gegeben. Ist der Reis vollständig weich, die Masse aber dennoch fest geworden, so wird dieselbe vom Feuer abgenommen und 2 ganze Eier, 5 Deka Zucker in die Masse eingemengt und vollständig erkalten gelassen. Aus der erkalteten Masse werden dann ovale Stücke geformt, in welche ein Stück eingesottene Frucht als Füllung gegeben wird, hierauf werden die so dressirten Stücke mit Brandmasse überzogen und dann in Schmalz gebacken.

Reis-Croquets. (Zweites Verfahren.)

3/10 Liter Milch, 6 Deka Butter, 15 Deka Reis, Zimmt, Citron, Cardamomen, Muscat.

In 3/10 Liter Milch, 6 Deka Butter werden 15 Deka Reis, wie bereits erwähnt, vollständig weich gekocht, Zimmt, Citronenschale, Cardamomen als Würze gegeben.

1/8 Liter Milch, 5 Deka Butter, 10 Deka Mehl, 3 Ganze.

Von 1/8 Liter Milch, 5 Deka Butter, 10 Deka Mehl wird eine Brandmasse gekocht und 3 ganze Eier eingerührt. Mit dieser Brandmasse wird der bereits weichgekochte und erkaltete Reis vermengt und aus derselben entweder mit der Dressirspritze auf Papier, oder mit einem Eßlöffel, oder aus freier Hand verschiedene Formen dressirt und glatt oder mit Semmelbröseln panirt, dann in Schmalz gebacken.

Gries-Croquets mit Früchtenfüllung.

3/10 Liter Milch, 8 Deka Butter werden in's Kochen gebracht und 16 Deka Gries in die kochende Milch bei fort-

$^3/_{10}$ Liter Milch, 8 Deka Butter, 16 Deka Gries.

5—6 Ganze, Zucker, Salz, Pfeffer, Muscatblüthe.

während dem Rühren langsam eingeschüttet, das Gefäß mit dem Gries wird (auf der Herdplatte) an eine Stelle gebracht, wo die Siedehitze nicht herabgemindert wird; die Griesmasse wird öfters verrührt, das Gefäß geschlossen warm gehalten, bis der Gries weich (gar) geworden ist, jedoch eine feste, einer Brandmasse ähnliche Consistenz aufweist. Als Würze wird Citronenschale, Salz, ein wenig Pfeffer und eine Messerspitze Zucker zugegeben (oder auch Vanille).

In die feste, jedoch „gar" gewordene Griesmasse werden 5—6 ganze Eier*) verrührt und glatt gearbeitet. Von der fertigen Masse werden ovale, längliche Stücke geformt, mit einem Stückchen eingesottener Frucht gefüllt, z. B. Weichseln, Kirschen, Mirabellen, Marillen u. s. w. Ein ganzes Ei wird verrührt, so daß der Dotter mit dem Eiweiß sich vermengt, darin werden die entweder aus freier Hand oder mit einem Eßlöffel dressirten Stücke eingetaucht, hierauf mit Semmelbröseln überstreut und vollständig damit gedeckt (panirt), sodann in Schmalz gebacken und als Mehlspeise mit Fruchtsauce servirt. (Es können auch als Füllung Stückchen von gebratener Gansleber verwendet werden.)

Kalte Brandmasse. (Cardamomen-Bäckerei.)

30 Deka Mehl, 12 Deka Butter, 15 Deka Zucker, 15—16 Dotter, Citronenschale, Cardamomen.

30 Deka Mehl, 12 Deka Butter**), 15 Deka Zucker werden mit 15—16 Dottern zu einem Teige verarbeitet. Am zweckmäßigsten geschieht dies auf der zu diesem Zwecke bestimmten Stein- oder Tischplatte auf folgende Art: Es wird der Zucker und die Dotter mit einem langen Messer sorgfältig vermengt. Citronenschale und Cardamomen (pulverisirt) als Würze zugesetzt, den mit Zucker vermengten Dottern wird das Mehl nach und

*) Oder 4 Ganze und 4 Dotter. Ist die Masse fest, verträgt sie mehr Eierzusatz.

**) Die Butter wird zuvor geknetet, um etwaige Wasserbestandtheile herauszudrücken.

nach zugegeben und vermengt und mit einer Holzwalze (Rollholz), welche in der Masse auf- und niedergerollt wird, und wobei mit Hilfe des Messers die Masse von den äußeren Grenzen nach der Mitte gebracht und so wieder vermengt wird. Diese Procedur wird so lange fortgesetzt, bis die Masse von dem Rollholze sich vollständig losgelöst hat.

Von dieser Masse werden aus freier Hand Halbkugeln, Halbmonde, Ringe, Bretzeln, Biscoten, Paragraphe, Schlingen u. s. w. dressirt, mit Dotter bestrichen und gebacken. Bei richtiger Behandlung der Masse hat dieses Backwerk die Eigenschaft, daß die mit Dotter bestrichenen Flächen wie „Macaronen" reißen und nicht „speckig" werden. Beim Backen wird deßhalb aus Vorsicht nicht zu früh „gewendet"; die Masse eignet sich aber nur für kleine Bäckerei.

Fünftes Capitel.

Mehlspeisen.

Mehlspeise als Tafelstücke. — Leichter Auflauf oder Schaumkoch. — Marillen- und Himbeerauflauf. — Leichter Mandelauflauf. — Zimmtauflauf. — Leichter Rosenauflauf. — Rosenauflauf (zweites Verfahren). — Schmankerlauflauf. — Schmankerlkoch (zweites Verfahren). — Leichter Chocoladeauflauf. — Leichter Nuß- und Haselnußauflauf. — Leichter Auflauf, geschlagene Masse. — Nuß-, Mandel- und Haselnuß-Soufflée. — Leichter Kastanienauflauf. — Kastanienauflauf (zweites Verfahren). — Kalte Kastanien-Soufflée. — Kalte Kastanien-Soufflée (zweites Verfahren). — Auflauf. — Bisquitauflauf. — Bisquitauflauf (zweites Verfahren). — Mandelauflauf. — Auflauf von Brodmasse. — Brodauflauf (zweites und drittes Verfahren). — Semmelauflauf. — Semmelauflauf (zweites und drittes Verfahren). — Macaroniauflauf. — Chocolade-Auflauf. — Chocolade-Auflauf mit Macaroni. — Chocolade-Auflauf (zweites Verfahren). — Kastanienauflauf. — Kastanienauflauf (zweites Verfahren). — Früchtenauflauf von Brodmasse. — Aepfel- und Birnenauflauf. — Reisauflauf. — Reisauflauf mit Früchten. — Reisauflauf mit Früchten (zweites Verfahren). — Tutti-Frutti-Reisauflauf. — Griesauflauf. — Sago-Auflauf. — Auflauf von Tapioca. — Kartoffelauflauf. — Mehlauflauf. — Tutti-Frutti-Brandauflauf. — Mandel-, Haselnuß-, Macaronenauflauf. — Chocolade-Auflauf (erstes und zweites Verfahren). — Zwei- oder dreifärbiger Auflauf von Brandmasse. — Fleischauflauf von Brandmasse. — Mandel-, Nuß- und Haselnußauflauf von Brandmasse. — Mandelauflauf mit Brandmasse.

Die Mehlspeisen.

Früher schon war die Rede davon, daß zu dem Mischungsverhältnisse unserer Nahrung eine Quantität Pflanzennahrung gehört. Wir geben in die Suppen aus Pflanzenstoffen bereitete Speisen, belegen die Gemüse mit Fleisch, genießen den Braten mit Salat oder Compot u. s. w.; und je reichlicher Fleisch-Speisen bei einer Tafel genossen werden, desto mehr Backwerk wird dazu nöthig sein, um die Behaglichkeit nach genossenem Mahle zu erzielen. Bei großen Gastmählern werden viererlei Backwerke servirt. Als Hauptgericht der süßen Speisen fungirt eine Mehlspeise als „Tafelstück"; als „Zwischenspeisen" verschiedene Arten gefüllte Bäckerei (Entremets, Pâtisserie), auch ungefüllte Bäckerei, welche zu Crême, Sulzen, Compots und zum Gefrornen servirt werden; schließlich als „Nachtisch" die Dessert-Bäckerei nebst dem Confecte, dann Eis (Gefrornes), verschiedene Arten Bonbons aus Zucker, Früchten und Früchtenmasse. Diese Süßigkeiten dienen dazu, um dem nach reichlichem Genuße von Fleischspeisen gefühlten Bedürfnisse nach Zucker als Lösungs- und Verdauungsmittel Genüge zu leisten. Es wird auch auf diese Art das Mischungsverhältniß von stickstoff- und kohlenstoffhaltigen Substanzen als Nahrung richtig gestellt.

Derjenige, der etwa ein Stück Brod mit Speck oder Wurst gegessen und ein Glas Branntwein dazu getrunken hat, hat zwar auch nichts Anderes gethan, als kohlenstoff- und stickstoffhaltige Substanzen dem Organismus zugeführt, um die Körperkraft aufrecht zu erhalten.

Bei der Zusammenstellung einer wohlgeordneten Tafel aber, wo es sich nicht um Ernährung, sondern um Genuß und Wohl-

behagen handelt, ist nebst der richtigen Behandlung auch eine entsprechende Zusammenstellung der Speisen eine bedeutungsvolle Wichtigkeit.

(Backwerke und Mehlspeisen tragen wegen ihres reichlichen Gehaltes an Zucker viel zur leichteren Verdauung der genossenen Fleischspeisen bei.)

Man unterscheidet kalte und warme Mehlspeisen. Zu den ersteren werden zuweilen auch Torten, Kuchen, gefüllte Bäckerei u. s. w. verwendet. Es soll jedoch hier nur von solchen Mehlspeisen die Rede sein, welche als „Tafelstücke" dienen und warm servirt und genossen werden; diese werden in dreierlei Arten dargestellt, als: Auflauf (Soufflée), Pudding, gefüllte gerollte Mehlspeise, Roulade, oder Strudel.

Auflauf und Pudding unterscheiden sich nur durch die Form und die Art der Darstellung. Ersterer wird flach in einer Form wie Torten, Letzterer hoch, Breite und Höhe fast gleich, dargestellt. Ferner wird Auflauf in der freien Ofenwärme, der Pudding hingegen in Wasser gebacken.

Auflauf zerfällt*) in zwei Arten: In „schweren" und „leichten" Auflauf. Der schwere Auflauf wird nach dem Backen aus der Form auf die dazu geeignete Schüssel gestürzt und so servirt, während der leichte Auflauf wegen seiner außerordentlichen Schaumigkeit (Porosität) zum Herausnehmen aus der Form nicht geeignet ist, mit derselben, in welcher er gebacken worden ist, und zwar aus dem Ofen genommen und sofort servirt wird.

Leichter Auflauf oder Schaumkoch.

(Soufflée oder Omelette-Soufflée.)

8 Deka Zuckermehl werden mit 4 Dottern schaumig gerührt, und zwar werden zuerst nur 2 Dotter mit dem Zucker

*) Soll aber nicht zerfallen. (Anm. des Setzers.)

vermengt und schaumig gerührt, hierauf ein Dotter zugegeben und wieder schaumig gerührt und dann der vierte Dotter und das Schaumigrühren bis zur Vollständigkeit fortgesetzt. Sodann wird der Schnee von 4 Eiern und 2 Deka Haarpuder, Reis-

Fig. 50.

Fig 51.

oder Weizenstärkemehl in das Schaumiggerührte eingemengt und gut verrührt. Als Würze wird Vanille, Citronen, Orangenschale verwendet. Die Masse wird in eine „Omeletteschale" (Fig. 50, 51), welche sehr leicht mit Butter bestrichen, mit Streumehl, d. i. Mehl und Zuckerstaub zu gleichen Theilen, eingestreut worden, ungefähr zwei Dritttheile eingefüllt und bei leichter Wärme gebacken.

(Damit die sehr schaumige Masse nicht so leicht auskühlen kann, wird der fertig gebackene Auflauf oder Soufflée sammt der Schale auf einen hierzu construirten „Wärmer" oder „Réchaud" gestellt und so servirt.)

Marillen- und Himbeerauflauf.

4 Deka Marillen- oder Himbeer-Marmelade werden mit 6 Deka Zucker sorgfältig vermengt und schaumig gerührt. Hierzu werden 3 Dotter nach und nach zugesetzt und das Schaumigrühren fortgesetzt. Zum Schluße wird der Schnee von 3 Eiweiß, 2 Deka Haarpuder oder Reisstärkemehl eingerührt. (Bei fester Marmelade genügt 1 Deka Stärkemehl. Ist aber die Marmelade weich, oder sind die Eier groß, so ist es rathsam, 2 Deka zuzusetzen. Auch kann der Haarpuder schaumig mitgerührt werden.)

4 Deka Marillen-Marmelade,
6 Deka Zucker,
3 Dotter,
3 Schnee,
2 Deka Puder.

Leichter Mandelauflauf.
(Mandel-Omelette-Soufflée.)

4 Deka Mandeln,
1 Ganzes,
8 Deka Zucker,
4 Dotter,
2 Deka Puder,
4 Schnee.

4 Deka geschälte Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben. Die feingeriebenen Mandeln werden mit 8 Deka Zucker vermengt und schaumig gerührt, mit 4 Dottern, die nach und nach zugegeben werden, ferner werden 2 Deka Haarpuder oder Reismehl und der Schnee von 4 Eiweiß eingerührt. Citronenschale als Würze.

Zimmtauflauf. (Soufflée.)

4 Deka Mandeln,
1 Ganzes,
6 Dotter,
8 Deka Zucker,
4 Schnee,
4 Deka Bisquit-Bröseln,
Zimmt,
Citronenschale.

4 Deka mit 1 Ei fein geriebene geschälte Mandeln werden mit 6 Dottern und 3 Deka Zucker schaumig gerührt. Zimmt und Citronenschale als Würze zugegeben. Zum Schluße wird der Schnee von vier Eiweiß und 4 Deka fein gesiebte Bisquitbröseln eingerührt.

Leichter Rosenauflauf. (Rosen-Soufflée.)

4 Deka Hetscherl-Marmelade.
8 Deka Zucker,
4 Dotter,
2 Deka Puder,
4 Schnee,
Citronenzucker.

4 Deka feste Heckenbeer-*) Marmelade wird mit 8 Deka Zuckermehl vermengt und mit 4 Dottern schaumig gerührt, eine Messerspitze Rosenzucker als Würze, einige Tropfen rothe Farbe, 4 Eiweiß-Schnee zugegeben.

(Rosenzucker wird bereitet, indem man auf 1 Deka Zuckermehl 1—2 Tropfen Rosenöl giebt und diese mit dem Zucker sorgfältig vermengt und in einem Glase mit Glasstöpsel aufbewahrt.)

Nachdem die Marmelade mit der Würze und den Dottern und 2 Deka Haarpuder schaumig gerührt ist, wird von 4 Eiweiß der Schnee eingerührt, die Masse in die Form gefüllt und gebacken.

---

*) Heckenbeer, Hagebutten oder Hetscherl genannt, sind die Früchte der wilden Rosen.

Rosenauflauf (Zweites Verfahren)

wird bereitet, indem anstatt 2 Deka Haarpuder oder Reisstärkemehl bei dem angegebenen Mischungsverhältnisse von 4 Deka Heckenbeer-Marmelade, 8 Deka Zucker, 4—5 Dotter, die gleiche Würze, 4 Eiweiß-Schnee, 2—3 Deka fein gestoßene und abgesiebte Bisquitbröseln zugesetzt, resp. eingerührt werden, sodann in die Form gefüllt und gebacken.

4 Deka Hetscherl-Marmelade
8 Deka Zucker,
4—5 Dotter,
Würze,
4 Schnee,
3 Deka Bröseln.

(Beim Serviren wird die Oberfläche mit schwach gewürztem Rosenzucker eingestaubt, die verschiedenen leichten Auflauf oder

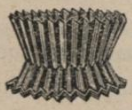

Fig. 52.

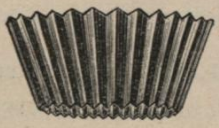

Fig. 53.

Fig. 54.

Soufflée können auch in eigens hierzu geformten und in Falten gelegten Papierkapseln, wie Fig. 52 bis 54, gefüllt und gebacken werden. Vor dem Serviren werden sie mit einer kleinen Frucht, einer Kirsche oder Weichsel belegt, und mit Zucker bestaubt.)

In Fällen, wo keine Bisquitbröseln vorhanden sind, können Semmelbröseln verwendet werden, die aber, da sie viel Feuchtigkeit auffsaugen würden, zuvor mit Wein angefeuchtet werden.

Macaronen-Soufflée, Schmankerlauflauf.

6 Deka Zuckermehl werden mit 2 Dottern vermengt und schaumig gerührt, sodann noch 2 Dotter, einen nach dem andern, zugesetzt und die Masse vollständig schaumig gerührt, 4 Deka Macaronen (aus Mandeln oder Haselnuß) werden in kleine Stückchen geschnitten und einige Minuten in den Ofen gegeben, damit sie „resch" werden, schließlich von 3 bis 4 Eiweiß der Schnee und 1 Deka Reismehl oder Haarpuder eingemengt.

6 Deka Zucker,
4 Dotter,
4 Deka Macaronen,
1 oder 2 Deka Reisstärkemehl,
3—4 Schnee.

Diese gebähten Macaronenbröseln, die aber vorbereitet werden, bevor mit der Bereitung der Masse begonnen wird, werden abgekühlt, in die fertige Masse eingemengt, diese aber sofort in die Form gefüllt und gebacken.

Schmankerlkoch (zweites Verfahren).

In die soeben besprochene Masse werden anstatt klein geschnittener Macaronen zerbröckelte Hohlhippen gegeben und mit dem Schnee eingerührt. Sie werden aber zuvor so wie die Macaronen auf einige Zeit an einen warmen Ort oder in den Ofen gegeben, damit dieselben „resch" werden, und in diesem Zustande jedoch zuvor wieder abgekühlt, eingemengt.

Leichter Chocolade-Auflauf.

(Omelette-Soufflée mit Chocolade.)

8 Deka Zucker,
4 Dotter,
1 Täfelchen Chocolade,
4 Schnee,
2—3 Deka Bisquitbröseln,
Vanille.

8 Deka Zucker werden mit 4 Dottern, die nach und nach zugegeben, schaumig gerührt. 1 Täfelchen Chocolade wird auf einem Teller erwärmt und dadurch weich gemacht.*) In diesem Zustande wird diese Chocolade mit Zuckerlösung oder mit Ei verrührt und zu einem dickflüssigen Brei gemacht. Diese Chocolade wird mit der schaumigen Masse vermengt und verrührt; der Schnee von 4 Eiweiß und 2 Deka Bisquitbröseln sorgfältig eingemengt und sofort in die Form eingefüllt und in den Ofen gegeben. (Anstatt Bisquitbröseln können auch 2 Deka Reisstärkemehl zugesetzt werden.)

Leichter Nuß- oder Haselnußauflauf.

4 Deka Haselnuß,
1 Ganzes,
8 Deka Zucker,
4 Dotter,
2 Deka Puder
4 Schnee,
Vanille.

4 Deka Haselnuß- oder Nußkern werden im Steinmörser mit Ei fein gerieben, hierzu werden 8 Deka Zuckermehl gemengt und mit 4 Dottern schaumig gerührt. Nachdem die Masse schaumig geworden ist, werden entweder 2 Deka Haarpuder oder Reisstärkemehl, oder 2—3 Deka Bisquitbröseln eingerührt und schließlich von 4 Eiweiß der Schnee in die Masse sorgfältig eingemengt.

*) Anstatt die Chocolade zu erwärmen und mit Zucker zu vermengen, kann dieselbe auf dem „Reibeisen" gerieben und zum Schluße eingemengt werden. Es wird aber etwas Chocolade mehr gegeben.

Es war schon die Rede davon, daß diese „leichten Auflauf" oder Soufflée mit der Form oder Schale aus Metall oder Porzellan, in welcher dieselben gebacken worden sind, auf

Fig 55.

Fig 56.

den Tisch gegeben werden, und zwar sofort nachdem sie fertig gebacken aus dem Ofen genommen worden sind, damit durch Abkühlung ein Zusammenziehen oder Einfallen der Masse nicht stattfinden kann.

Diese Soufflée werden aber auch in kleinen Formen, wie Fig. 55, oder auch in gerippten, gefalteten Kapseln wie Fig. 56, aus Papier hergestellt. Sie werden bei mäßiger Wärme gebacken und bei diesem Vorgange ein oder zwei Blätter Papier untergelegt, um ein langsames Aufgehen zu bewirken. Auch ist es gut, das Backblech zu erwärmen, das Papier daraufgelegt und auf dieses die gefüllten Formen zum Backen in den Ofen zu geben.

Leichter Auflauf (Soufflée). (Warm geschlagene Masse.)

Bisquit-Soufflée. 16 Deka Zucker werden mittelst der Schneeruthe in einem dazu geeigneten Schneekessel (der Menge entsprechenden Größe) mit 4 ganzen Eiern und 8 Dottern verrührt und über gelindem Kohlenfeuer so lange „geschlagen", bis die Masse das Aussehen einer Bisquitmasse erlangt hat. Die lauwarm gewordene Masse wird durch fortgesetztes Schlagen, nachdem dieselbe vom Feuer abgenommen worden ist, in einem kühlen Raume abgekühlt. Die Schneeruthe wird aus der Masse sodann herausgenommen und mittelst eines Spatels oder Holzlöffels werden 6 Deka Haarpuder sorgfältig eingerührt, worauf die Masse in die bereits vorbereiteten, sehr schwach mit Butter gestrichenen und mit Streumehl (d. i. Mehl und Zuckerstaub zu

16 Deka Zucker,
4 Ganze,
8 Dotter,
6 Deka Mehl,
oder 4 Deka Puder,
Citron.

gleichen Theilen vermengt) eingestaubten Blechformen bis zu $^3/_4$ des inneren Raumes gefüllt und bei mäßiger Ofenwärme gebacken. Ein anderes Mischungsverhältniß für Bisquit-Soufflée ist folgendes (mit ganzen Eiern):

16 Deka Zucker, 8 Ganze, 4—5 Deka Reisstärkemehl, Citron, Vanille.

16 Deka Zucker mit 8 ganzen Eiern warm geschlagen und nach der Abkühlung 4—5 Deka Haarpuder oder Reisstärkemehl sorgfältig eingemengt. — Die früher genannten Nuß-, Mandel- und Haselnuß-Soufflée, Marillen-, Himbeer- und Rosen- oder Hetscherlauflauf können ebenfalls mit „warm geschlagener Masse" bereitet werden, indem man die mit Ei geriebenen Nüsse oder Mandeln, oder die Marmelade mit der bereits fertigen und abgekühlten Bisquitmasse, die in kleinen Partien zugesetzt wird, sorgfältig verrührt und zum Schluße die entsprechende Quantität Haarpuder einmengt.

(Diese Art Bereitung hat den Vortheil, daß bei einiger Praxis mehrere Gattungen gleichzeitig gemacht werden können und so die einen in Blechformen, in großen oder kleinen, die anderen in Porzellan oder Papierkapseln gefüllt werden können.)

Nuß-, Mandel- und Haselnuß-Soufflée. (Warme Masse.)

8 Deka Nuß, 16 Deka Zucker, 4 Ganze, 8 Dotter, 3-4 Deka Puder oder Mehl.

8 Deka Nuß- oder Haselnußkern, ferner geschälte oder gebrannte Mandeln oder gebrannte Haselnuß mit 1 Dotter und 1 ganzen Ei fein gerieben. 16 Deka Zucker werden mit 4 ganzen Eiern, 8 Dottern auf gelindem Kohlenfeuer mittelst einer Schneeruthe zu einer steifen Bisquitmasse geschlagen und dann abgekühlt. Die mit Ei geriebenen Nußkerne oder Mandeln werden schaumig gerührt und die Bisquitmasse in kleinen Partien (löffelweise) mit denselben sorgfältig vermengt und zum Schluße 2—3 Deka Reisstärkemehl oder Haarpuder aus Weizenstärke eingerührt. Es kann der Haarpuder zuerst mit den Mandeln verrührt werden.

(Will man mehrere der genannten Sorten auf einmal herstellen, so werden die geriebenen Mandeln und Haselnüsse in je eine Schüssel gegeben und jedes schaumig

gerührt. Im Verhältnisse zu den vorbereiteten Sorten wird eine entsprechende Menge Bisquitmasse warm angeschlagen und abgekühlt, hierauf getheilt und jeder Theil mit den dazu gehörigen geriebenen Nüssen oder Mandeln verrührt. Nebst Nüssen und Mandeln können auch in einen Theil Bisquitbröseln oder auf dem Reibeisen geriebene Chocolade mit Bröseln gemengt, oder auch getrocknete und zerbröckelte Hohlhippen eingemengt werden. Auf diese Art kann mit warm geschlagener Masse eine Anzahl Sorten dieser „Omelette-Soufflée" auf einmal hergestellt werden, was in vielen Fällen vortheilhaft werden kann.*)

Leichter Kastanienauflauf.

(Omelette soufflée aux marons.)

Kastanien werden weich gekocht, von den Schalen befreit und passirt, oder die Kastanien werden gebraten und dann passirt. 12 Deka passirte Kastanien werden mit 2 Dottern und 2 Eßlöffel voll aufgelöstem Zucker zu einem Brei angerührt. Von 16 Deka Zucker, 4 Ganzen und 4 Dottern wird eine Bisquitmasse angeschlagen, nach dem Abkühlen in kleinen Partien, d. i. löffelweise, den angerührten Kastanien zugesetzt und damit sorgfältig vermengt, Vanille als Würze eingerührt.

12 Deka Kastanien,
2 Löffel Zuckerlösung,
2 Dotter,
16 Deka Zucker,
4 Ganze,
4 Dotter.

Kastanienauflauf. (Zweites Verfahren.)

Die passirten Kastanien werden mit fein gestoßenem Zucker und Vanillewürze angeknetet und so viel Staubzucker zugegeben, bis die Masse entsprechend süß geworden ist und dabei eine teigartige Masse bildet. Diese wird durch einen „Seiher" durchgedrückt, welcher Löcher von dem Umfange eines starken Strohhalmes hat. Es bildet sich auf diese Art unter dem Seiher das Durchgedrückte zu einem reis- oder nudelförmigen

*) Der Behandlung der Vorgänge, um mehrere Arten Backwerke unter einem zu bereiten, ist in diesem Buche ein eigenes Capitel gewidmet.

Producte, welches auch „Kastanienreis" genannt wird. Der Kastanienreis wird eine Zeit lang an der Luft gelassen, um denselben einigermaßen zu trocknen, worauf derselbe mit der besprochenen warm geschlagenen Bisquitmasse vermengt wird und auf je ein Ei ein Eßlöffel voll Kastanienreis zugesetzt wird.

Kalte Kastanien-Soufflée

wird ferner noch auf folgende Art bereitet:

Auf je einen Eiweiß-Schnee werden 3 Deka feiner Zuckerstaub und 1 Eßlöffel voll Kastanienreis gerechnet, und zwar:

5 Eiweiß fester Schnee wird mit 15 Deka Zuckerstaub durch Einschlagen mit der Schneeruthe eingemengt, Vanille zugesetzt und hierauf nach Gutdünken ein vorbereiteter übertrockneter Kastanienreis so viel eingemengt, daß die Kastanien vorherrschend werden. Diese Masse wird auf eine Schüssel in Form einer Torte oder Kuppel aufgetragen, mit Zucker bestaubt und bis zur Krustenbildung in den Ofen gegeben. Von Außen mit derselben Masse, so auch mit Kastanien, die mit Caramel überzogen sind (getunkte) belegt und mit Früchten oder Marmelade verziert.

Kalte Kastanien-Soufflée. (Zweites Verfahren.)

Anstatt eines Tellers wird ein „tellerartiger" Boden von mürber Bröselmasse in einer façonnirten Blechform ausgelegt und gebacken. Auf diesen wird der Kastanienreis-Crême aufgetragen, eine Kruste gebildet und verziert.

Auflauf

wird als eigentliche Mehlspeise, d. i. als Tafelstück verwendet, während die früher beschriebenen „leichten Auflauf oder Soufflée" mehr oder weniger ihrer außerordentlichen Schaumigkeit wegen für Personen mit schwacher Verdauung dienen.

Der „Auflauf" soll ebenfalls eine genügende Schaumigkeit aufweisen, daher wird zu jeder Masse aus dem Eiweiß der dazu verwendeten Eier ein Schnee bereitet, während die Dotter mit dem Zucker und den anderen Bestandtheilen schaumig gerührt werden.

Jede der bisher beschriebenen Massen kann zur Bereitung von Auflauf verwendet werden. So gibt es Bisquit-, Mandel-, Brod-, Nuß-, Haselnuß-Auflauf u. s. w. Sie werden im warmen Zustande meist in Begleitung mit gedünstetem Obste servirt, während Pudding, von welchem später die Rede sein soll, mit einer Sauce aus Fruchtmasse oder Marmelade genossen wird.

Auflauf von Bisquit. (Warme Masse.)

16 Deka Zuckermehl, 4 ganze Eier und 8 Dotter werden mit der Schneeruthe verrührt und auf gelindem Kohlenfeuer so lange wie ein Schnee lauwarm „aufgeschlagen", bis die Masse so steif wie eine mit Schnee bereitete Bisquitmasse geworden ist. Ist dies erreicht, so wird durch fortgesetztes Schlagen mit der Schneeruthe in einem kühlen Raume die Masse vollständig abgekühlt und dann werden 8 Deka Mehl und 8 Deka Haarpuder oder Weizenstärkemehl mit einander vermengt, abgesiebt und mittelst Holzspatel in die Bisquitmasse eingerührt. Als Würze wird auf Zucker, abgeriebene Citronenschale, auch Vanille zugegeben.

16 Deka Zucker,
4 Ganze,
8 Dotter,
8 Deka Mehl,
8 Deka Puder,
Citron, warm geschlagen.

Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene, mit Streumehl ausgestaubte façonnirte flache Form aus Blech drei Viertheile eingefüllt und gebacken. Nachdem die Masse ausgebacken ist, wird der fertige Auflauf aus der Form auf eine flache Schüssel gestürzt*) und, wie schon erwähnt, warm servirt.

---

*) Das Herausstürzen geschieht, indem man die Schüssel auf das fertige Stück legt, dann Beides umwendet, so daß die Blechform nach oben und die Schüssel nach unten zu stehen kommt, worauf Erstere abgenommen wird.

Bisquitauflauf. (Zweites Verfahren.)
(Gerührte Masse.)

16 Deka Zucker, 12 Dotter, 6–7 Schnee, 6 Deka Mehl, 6 Deka Puder, Citron.

16 Deka Zuckermehl werden mit 12 Dottern schaumig gerührt. (Es wird, wie bekannt, anfangs nur der dritte Theil der Dotter zugesetzt und wenn die Masse schaumig geworden, die anderen dazu gehörigen Dotter nach und nach eingerührt.) Sind alle Dotter in der Masse und ist diese schaumig genug, wird der feste Schnee von 6 Eiweiß, 6 Deka Mehl und 6 Deka Haarpuder (Weizenstärkemehl) eingemengt und sorgfältig verrührt. Als Würze wird Citronenschale und Vanille gegeben.

(Jede Bisquitmasse, welche zu Torten verwendet wird, so wie sie im zweiten Capitel des ersten Bandes angeführt sind, kann zu Auflauf verwendet werden; die hier eben beschriebenen Massen sind aber bei richtiger Behandlung für Auflauf als die geeignetsten zu betrachten.)

Mandelauflauf.

5–6 Deka Mandeln, 1 Ei, 7 Deka Zucker, 6 Dotter, 4–5 Schnee, 4 Deka Mehl, Citron.

5 Deka geschälte Mandeln werden mit 1 Ei im Steinmörser fein gerieben und hierauf mit 10 Deka Zuckermehl und 6 Dottern schaumig gerührt. Ist die Masse schaumig genug, so werden von 5 Eiweiß der festgeschlagene Schnee und 4 Deka Mehl oder Haarpuder, oder beides zu gleichen Theilen mit dem Schnee in die Masse eingemengt. (Man rechnet auf jedes Eiweiß $1\frac{1}{2}$ Deka Mehl oder Haarpuder.) Citronenschale wird als Würze zugegeben.

Auflauf von Brodmasse.

In die bereits fertige Mandelmasse, wie dieselbe soeben besprochen, werden anstatt Mehl oder Haarpuder gestoßene und abgesiebte Bisquitbröseln in derselben Gewichtsmenge ein-

gerührt. Sind die Bröseln sehr trocken, so wird 1 Dotter mehr oder 1 Eßlöffel voll aufgelöster Zucker, 1 Eßlöffel voll Wein oder Rum mit in die Masse eingerührt, sodann der Schnee und die Bröseln. Als Würze werden Citronenschale, Zimmt, wenig Nelken und fein geschnittene eingesottene Orangenschalen mitverrührt.

Brodauflauf. (Zweites Verfahren.)

10 Deka Mandeln, 2 Ganze, 16 Deka Zucker, 10 Dotter, 5 Deka Mehl, Brodbröseln, Rum, Orangenschalen, Citron, Zimmt, Muscat, Nelken, 7–8 Schnee.

Schwarzbrod wird in dünne Scheiben geschnitten und braun gebäht, und zwar so lange bei mäßiger Wärme im Ofen gelassen, bis dasselbe durch und durch braun geworden ist. Hierauf wird dieses Brod gestoßen und abgesiebt. Von diesem abgesiebten Brode werden 10 Deka mit Wein derart angefeuchtet, daß dieselben keine Flüssigkeit mehr auffsaugen. Es werden auch noch Zimmt- und etwas Nelken-Cardamomen-Pulver eingemengt. Ferner werden 10 Deka Mandeln mit 2 ganzen Eiern (oder 1 Ganzes, 2 Dotter) fein gerieben und hiezu 16 Deka Zucker gegeben, mit 8—10 Dottern schaumig gerührt. Schließlich werden 5 Deka Mehl und die mit Wein gut angefeuchteten Brodbröseln darunter gemengt. (Auch können Rosinen und fein geschnittene Orangenschalen oder gemischte eingesottene Früchte, sowie 1—2 Eßlöffel voll Rum oder Cognac darunter gemengt werden; nebst den Gewürzen kann man auch abgeriebene Citronenschale in die Masse zugeben. Schließlich von 7—8 Eiweiß der fest geschlagene Schnee eingemengt.

Brodauflauf (à la financière). (Drittes Verfahren.)

6 Deka Brot, 6 Deka Butter, 6 Deka Mandeln, 1 Ganzes, 9 Deka Zucker, 6–8 Dotter, 3–4 Schnee, Citron, Zimmt, Rum, Rothwein.

6 Deka Weiß- oder Schwarzbrod werden auf dem „Reibeisen" gerieben und in 6 Deka Butter geröstet, bis das Fett vollständig von den Brodbröseln aufgesaugt und dieselben schwach gebräunt wurden.

6 Deka Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben, mit 9 Deka Zucker und 6—8 Dottern schaumig gerührt, Citronenschale, Zimmt, Rum, Rothwein als Würze beigegeben, das be-

reits geröstete und vollständig abgekühlte Schwarzbrod wird in die schaumig gerührte Masse mit dem Schnee von 3 oder 4 Eiweiß eingemengt.

Semmelauflauf.

5 Semmeln, 1/3 Liter Milch, 1 Ei, 10 Deka Zucker, 5 Dotter, Citron, Muscat, 5 Deka Butter, 3—4 Schnee, gestiftelte Mandeln.

Von 5 Semmeln oder Milchbroden*) wird die Kruste abgeschält, das weiche Innere in kleine Schnitzel geschnitten und mit der Mischung von ungefähr 1/3 Liter Milch, 1 Ei, 1 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker derart angefeuchtet, daß diese Semmelstückchen so viel Feuchtigkeit haben, als eine ungebackene Masse. 10 Deka Zucker werden mit 5 Dottern schaumig gerührt, Citronenschale und Muscatnuß oder Blüthe als Würze, sowie Rosinen und Korinthen beigegeben; ferner werden 5 Deka Butter geschmolzen und eingerührt und endlich die erweichten Semmeln mit dem von 4 Eiweiß geschlagenen Schnee eingemengt.

Semmelauflauf. (Zweites Verfahren.)

10 Deka Semmel, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 6 Dotter, 1 Ganzes, Citron, Zimmt, Muscat, gestiftelte Mandeln, 3—4 Schnee.

10 Deka in Würfel geschnittene geschälte Semmeln werden in 10 Deka Butter geröstet und hierauf erkalten gelassen. 10 Deka Zucker werden mit 6 Dottern und 1 ganzen Ei schaumig gerührt, Citronenschale, Muscatnuß, Zimmt als Würze gegeben. Die erkalteten gerösteten Würfel und einige Deka gestiftelte Mandeln nebst 2—3 Löffel Rahm werden in die schaumige Masse eingerührt und schließlich der Schnee von 4 Eiweiß darunter gemengt.

Semmelauflauf. (Drittes Verfahren.)

5 Deka Mandeln werden mit Ei fein gerieben und mit 8 Deka Zucker, 6 Dottern und 1 ganzen Ei, oder 8 Dottern,

*) Altgebackene vom Tage zuvor sind hiezu gut geeignet.

schaumig gerührt, Citronenschale, Vanille, Zimmt, Cardamomen als Würze zugegeben. 5—6 Deka Semmelbröseln werden zuerst entweder in einer Pfanne oder im Ofen erwärmt und wieder erkalten gelassen; hierauf entweder mit Wein oder mit der früher erwähnten Mischung von Milch, Ei und Zucker angefeuchtet, die angefeuchteten Bröseln mit der schaumig gerührten Masse und 4—5 Eiweiß-Schnee sorgfältig vermengt.

5 Deka Mandeln,
8 Deka Zucker,
8 Dotter,
1 Ganzes,
Citron,
Vanille,
Zimmt,
Wein oder Eiermilch.

Macaroni-Auflauf.

10 Deka Macaroni (auch die käuflichen sogenannten Mehlspeisen, wie Sterne, Ringe u. s. w.) werden mit Milch und Wasser, etwas Salz, worin man auch ein Stückchen Zucker gegeben hat, weich gekocht, die Flüssigkeit abgegossen und die Macaroni noch eine Zeit lang in dem warmen Geschirre stehen gelassen, damit die an demselben anhaftende Feuchtigkeit verdunste. Hierauf auf ein Sieb gegeben, um sie abkühlen zu lassen, und in fingerlange Stücke geschnitten.

10 Deka weiche Butter werden mit 10 Deka Zucker, 6 Dottern schaumig gerührt, Citronenschale als Würze gegeben, die bereits vorbereiteten gekochten Macaroni eingemengt und schließlich der Schnee von 5 Eiweiß und 2 Deka Haarpuder oder Reisstärkemehl eingerührt.

10 Deka Macaroni,
10 Deka Butter,
10 Deka Zucker,
6 Dotter,
1 Ganzes,
Citron,
5 Schnee,
2 Deka Puder.

Chocolade-Auflauf.

8 Deka Mandeln werden mit Ei fein gerieben und mit 16 Deka Zucker, 8 Dottern, 1 ganzen Ei schaumig gerührt; 6 Deka Cacaomasse oder 12 Deka Chocolade werden durch Erwärmen auf einem Teller weich gemacht, die Chocolade mit Wasser, die Cacaomasse mit aufgelöstem Zucker verrührt und zu einer dickflüssigen Masse bereitet. Diese wird mit der schaumigen Masse vermengt, hierauf der Schnee von 6 Eiweiß und 2 Eßlöffeln voll Bisquitbröseln oder 2 Deka Reisstärkemehl eingerührt. Vanille wird als Würze zugegeben.

8 Deka Mandeln,
Ei zum Reiben,
8-10 Dotter,
6 Deka Cacao (oder 12 Deka Chocolade),
6 Schnee,
Bisquitbröseln,
Vanille.

Chocolade-Auflauf mit Macaroni.

Anstatt der Bisquitbröseln werden in die fertige Chocolademasse die weich gekochten und bereits abgekühlten Maccaroni eingemengt.

Chocolade-Auflauf. (Zweites Verfahren.)

6 Deka Mandeln, Ei zum Reiben, 8 Deka Butter, 8—10 Dotter, 6 Deka Cacao, 6—8 Schnee, 3—4 Deka Mehl oder Puder.

6 Deka geschälte Mandeln werden mit Ei fein gerieben, 8 Deka Butter und 14 Deka Zucker mit 8—10 Dottern schaumig gerührt. Mittlerweile werden 6 Deka Cacaomasse durch Erwärmen auf einem Teller erweicht und mit aufgelöstem Zucker ($^1/_4$ Kilo Zucker, $^1/_4$ Liter Wasser) verkocht, eingerührt, zu einer dickflüssigen Masse gemacht und mit der bereits schaumig gerührten Masse vermengt. Hierauf der Schnee von 8 Eiweiß und 4 Deka Mehl oder Haarpuder darunter gemengt.

Kastanienauflauf.

Gebratene Kastanien werden im Steinmörser zerstossen nd dann passirt. Gekochte Kastanien werden so wie die gebratenen von den Schalen befreit und passirt.

15 Deka Kastanien, 15 Deka Zucker, 8 Dotter, 1—2 Ganze, 10 Deka Butter, Rosinen, Korinthen, Vanille, 6—8 Schnee.

15 Deka passirte Kastanien werden mit 15 Deka Zucker angeknetet, mit 8 Dottern, die nach und nach zugegeben werden, 1 oder 2 ganzen Eiern schaumig gerührt, 10 Deka geschmolzene Butter darunter gemengt und das Schaumigrühren fortgesetzt. Nebstdem werden noch Rosinen, Korinthen und Vanille zugegeben und zum Schluße, wenn die Masse schaumig genug geworden ist, werden von 6—8 Eiweiß der Schnee zugesetzt und mit 4 Deka Mehl eingemengt.

Kastanienauflauf. (Zweites Verfahren.)

8 Deka Mandeln,
15 Deka Zucker,
15 Deka Kastanien,
15 Deka Butter,
Rosinen,
Korinthen.

Gebratene Kastanien werden zerstossen und passirt. 8 Deka geschälte süße Mandeln werden mit Eiweiß fein gerieben, mit 15 Deka Zuckermehl, 15 Deka von den passirten Kastanien vermengt und mit Eiweiß zu einer weichen Masse angemacht, die schaumig gerührt wird. Nun werden 15 Deka geschmolzene Butter eingemengt und das Schaumigrühren fortgesetzt. Vanille wird als Würze nebst Rosinen und Korinthen zugegeben. Schließlich, wenn die Masse genug schaumig ist, wird der Schnee von 6—8 Eiweiß, 3—4 Deka Mehl eingemengt*).

Früchtenauflauf von Brodmasse.

Kirschen, Weichseln, Marillen, Mirabellen, Agras, Trauben, Pfirsiche und Pflaumen als Füllung.

15 Deka Zucker,
6 Dotter,
3 Ganze,
Citronen,
Zimmt,
8 Deka Bisquitbröseln,
6—7 Deka Semmelbröseln.

15 Deka Zucker werden mit 6 Dottern und 3 ganzen Eiern schaumig gerührt, Citronenschale, Zimmt zugesetzt. Von den gedünsteten Früchten, welche in die Masse eingemengt werden sollen, wird der übrigbleibende Saft ungefähr auf die Hälfte eingekocht und nach dem Erkalten in die bereits schaumige Masse eingerührt. Es werden nämlich die Früchte auf einen Seiher ausgeschüttet, welcher über ein Gefäß gelegt worden ist, der süße Saft, in welchem die Früchte gedünstet worden sind, läuft in das untere Gefäß ab und wird eingedampft. Kirschen und Weichseln können auch zur Jahreszeit im rohen Zustande in die Masse eingemengt werden und man giebt 3—4 Eßlöffel Kirschen- oder Weichsel-Syrup anstatt eines eingedampften Saftes in die Masse. — Ist die Masse genügend schaumig gerührt, so werden die abgetropften Compotfrüchte in die Masse gemengt und gleichzeitig 8 Deka Bisquitbröseln, 7 Deka Semmelbröseln

*) Da die Kastanien an und für sich genügend Mehl-, resp. stärkehältig sind, so ist nur ein kleiner Zusatz von letzterem nöthig.

und 5 Eiweiß-Schnee eingerührt. Die Masse wird in eine flache, façonnirte Form gefüllt, die mit Butter bestrichen und mit Streumehl eingestaubt worden ist, bei mäßiger Wärme gebacken und mit Zucker bestaubt und servirt.

Soll auf diese Art ein

Aepfel- und Birnenauflauf

hergestellt werden, so werden die hierzu bestimmten Aepfel (man wähle harte Winteräpfel, die beim Kochen ganz bleiben, und nicht zerfallen) geschält, in Würfel geschnitten, mit Wasser, Wein, Zucker und ein Stückchen Zimmt gedünstet, mit dem Safte erkalten gelassen, dann abtropfen gelassen und in die Masse gemengt. Ebenso verfährt man mit Birnen, die zu Auflauf verwendet werden sollen. Zu dem „Aepfel- oder Birnenauflauf" kann auch eine der früher beschriebenen Massen zu Semmelauflauf verwendet werden.

Reisauflauf.

15 Deka Reis,
$^3/_{10}$ Liter Milch
3 Deka Butter,
Zimmt, Citron,
15 Deka Zucker,
15 Deka Butter,
8 Dotter,
8 Schnee,
3 Deka Zucker.

15 Deka sorgfältig gereinigter Reis wird in $^3/_{10}$ Liter kochende Milch geschüttet, in welche auch 3 Deka Butter, ein Stückchen Zimmt, ein Stückchen Citronenschale mitgekocht haben. Man läßt den Reis „aufkochen" und stellt das Gefäß mit demselben, nachdem es vom Feuer abgenommen worden ist, an einen Ort auf dem Kochherde, wo die Siedehitze zwar erhalten ist, der Reis aber nicht kocht. Der Reis quillt an, wird von Zeit zu Zeit aufgerührt und bei steter gleichmäßiger Hitze erhalten, bis er vollständig erweicht ist, wobei auch die Milch vollständig aufgesogen worden ist. Der Reis wird dann zum Auskühlen auf eine Schüssel gegeben.

15 Deka weiche Butter werden mit 15 Deka Zucker schaumig gerührt und bei stetem Rühren 8 Dotter nach und nach zugegeben. Der mittlerweile erkaltete Reis wird mit 1 Ei sorgfältig vermengt und dann wird die gerührte Masse in kleinen

Partien dem Reis zugesetzt und genau vermengt, worauf dann der Schnee von 8 Eiweiß, bei welcher 2—3 Deka Zucker eingeschlagen worden sind, in die Reismasse gegeben und sorgfältig vermengt werden.

Reisauflauf mit Früchten.

Zu diesem wird die Masse einigermaßen compacter gemacht und zwar dadurch, daß bei sonstigem gleichen Mischungsverhältnisse und gleicher Behandlung 2—3 Eiweiß-Schnee weniger gegeben wird. Im Uebrigen wird die Reismasse wie eben besprochen bereitet.

Die fertige Reismasse wird in eine flache Form, ungefähr einen Daumen hoch eingefüllt, darauf eine dünne Oblatte gelegt. (Es gibt dünne und doppelt starke Oblatten.) Auf die Oblatten wird eine Lage gedünstetes Obst aufgelegt, von welchem man den Saft abtropfen ließ; auf die Obstschichte wird wiederum Reismasse in der gleichen Höhe, wie die untere Lage, auf das gedünstete Obst aufgetragen und so gebacken. (Aepfel, die zu diesem Zwecke gedünstet werden, können in Halbe, Viertel, oder Achtel, Schnitzel oder Würfel geschnitten sein, werden mit Zucker, Wein, Wasser und Zimmt gedünstet. Die Füllung wird mit Korinthen und Rosinen bestreut und darauf die zweite Schichte Reismasse aufgetragen.)

Früchten-Reisauflauf. (Zweites Verfahren.)

Anstatt einer Lage werden die Früchte in die Reismasse gemengt und werden hierzu die festeren Früchte gewählt. Dazu eignen sich die in Würfel geschnittenen, gedünsteten Aepfel. Auch die anderen Früchte, wie Marillen, Pfirsiche, Reineclaude können in Würfel geschnitten sein; Rosinen und Korinthen können mit eingemengt werden.

Tutti-Frutti-Reisauflauf

ist ein „Früchten-Reisauflauf" mit verschiedenen Obstgattungen gefüllt. Man wählt selbstverständlich Früchte mit ausgesprochenen Farben, so z. B. schöne gelbe Marillen, rothe Birnen, schöne grüne Reineclaudes, in Zucker eingesottene Weichseln u. s. w., die man abtropfen läßt und nachdem dieselben in kleine Stückchen geschnitten worden sind, in die Masse gemengt werden. Die Form hiezu wird sorgfältig und genügend mit Butter bestrichen und bestaubt damit von den Früchten nichts an der Form kleben bleiben kann, und beim Herausstürzen abreißt.

Griesauflauf.

1/3 Liter Milch, 4 Deka Butter, 15 Deka Gries, 10 Deka Butter, 15 Deka Zucker, 8 Dotter, Vanille, Citron. 8 Schnee.

1/3 Liter Milch wird mit 4—5 Deka Butter zum Kochen gebracht. In die kochende Milch läßt man 15 Deka Gries langsam unter beständigem Umrühren einschütten und wird so lange auf dem Feuer oder auf der heißen Herdplatte das Rühren fortgesetzt, bis die Masse glatt geworden ist. Zum Erkalten wird sodann die Masse auf eine Schüssel gegeben und öfters umgewendet, um eine Krustenbildung zu verhindern.

10 Deka Butter werden erweicht, mit 15 Deka Zucker und 8 Dottern schaumig gerührt, Citronenschale und Vanille als Würze zugegeben. Der mittlerweile erkalteten Griesmasse wird 1 Ei zugesetzt, sorgfältig damit vermengt und glatt gearbeitet, worauf die bereits schaumig gerührte Masse in kleinen Partien der Griesmasse zugesetzt wird, verrührt und glatt gearbeitet. Schließlich wird der feste Schnee von 8 Eiweiß eingemengt.

Sago-Auflauf.

1/3 Liter Milch mit 3 Deka Butter wird kochend gemacht, 15 Deka Sago unter fortwährendem Umrühren langsam einlaufen gelassen, wieder ins Kochen gebracht und bei der Siedehitze erhalten, d. i. an einen Ort auf der Herdplatte gebracht,

wo die Masse bei der Siedehitze erhalten ist aber nicht kocht. Des Anbrennens wegen muß die Masse öfters umgerührt werden, und wenn der Sago die Milch vollständig aufgesaugt hat und so weich geworden ist, daß er sich zwischen den Fingern zerdrücken läßt, wird die Masse auf eine Schüssel gegeben, um sie erkalten zu lassen. Mittlerweile werden 12 Deka Butter mit 8 Dottern und 12 Deka Zucker schaumig gerührt, Citronenschale und Vanille als Würze zugegeben. Die erkaltete Sagomasse wird mit 1 Ei sorgfältig vermengt und die schaumig gerührte Butter in kleinen Partien der Sagomasse zugegeben, sorgfältig vermengt und endlich der Schnee von 8 Eiweiß eingerührt, in welchem 3 Deka Zucker mit eingeschlagen worden sind.

1/3 Liter Milch,
3 Deka Butter,
15 Deka Sago,
12 Deka Butter,
12 Deka Zucker,
8 Dotter,
8 Schnee,
3 Deka Zucker,
zum Schnee,
Vanille, Citron.

Auflauf von Tapioca (ostindischem Sago).

Die Tapioca ist gewöhnlich knollig, wird daher vor dem Gebrauche zerdrückt oder zerstossen und abgesiebt, dann so wie Sago behandelt und das gleiche Mischungs- und Gewichts-Verhältniß angenommen wie bei gewöhnlichem Sago und auch dasselbe Verfahren angewendet.

Kartoffelauflauf (Erdäpfel).

Kartoffel werden gewaschen, dann gebacken, hierauf das Innere durch ein Sieb passirt und erkalten gelassen. 8 Deka Butter und 8 Deka Zucker werden mit 4 Dottern und 1 ganzen Ei, die nach und nach bei beständigem Rühren zugesetzt werden, schaumig gerührt. Vanille und Citronenschale als Würze. 10 Deka der passirten gänzlich erkalteten Kartoffeln werden mit der schaumig gerührten Masse sorgfältig vermengt. Es wird nämlich die schaumige Buttermasse in kleinen Partien (löffelweise) den passirten Kartoffeln zugegeben und mit denselben vermengt und glatt gearbeitet, hierauf der Schnee von 3—4 Eiweiß eingemengt.

Auch können Rosinen oder Korinthen gegeben werden.

8 Deka Butter,
8 Deka Zucker,
4 Dotter,
Ganzes,
Vanille, Citron,
Kartoffel,
4 Schnee,
Rosinen,
Korinthen.

Mehlauflauf (Brandmasse*).

1/3 Liter Milch,
3 Deka Butter,
15 Deka Mehl,
12 Deka Butter,
8 Dotter,
12 Deka Zucker,
Vanille, Citron,
8 Schnee,
3 Deka Zucker,
Korinthen,
Rosinen.

1/3 Liter Milch wird mit 3 Deka Butter zum Kochen gebracht und bei fortwährendem Verrühren 15 Deka gesiebtes Mehl in die kochende Milch eingemengt und so lange auf dem Feuer verrührt und abgetrieben, bis die Masse vollständig glatt geworden ist, einen Knollen bildet und dabei sich beim Rühren von dem Geschirre, in welchem es gearbeitet wird, loslöset. Die so bereitete Brandmasse wird in einem kühlen Raum zur Abkühlung auf einen Teller gegeben, dabei öfters umgewendet, um Krustenbildung zu verhindern. Mittlerweile werden 12 Deka Butter mit 8 Dottern (oder 6 Dotter 1 ganzes Ei) und 10—12 Deka Zucker schaumig gerührt. Vanille, Citronenschale als Würze. Die vollständig erkaltete Brandmasse wird mit der schaumigen Masse vermengt. Es wird nämlich die gerührte Masse in Partien kleinen der Brandmasse zugesetzt, mit dieser in einem Steinmörser anfangs gestossen und wenn sie von der Buttermasse weicher geworden ist, auch glatter gearbeitet, bis Alles genau und sorgfältig vermengt ist. Schließlich wird der Schnee von 8 Eiweiß darunter gerührt, in welchem 3 Deka Zucker mit eingeschlagen werden.

Tutti-Frutti-Brandauflauf

wird bereitet, indem in die fertige Masse Rosinen, Korinthen, gestiftelte Mandeln, in kleine Stückchen geschnittene eingesottene Früchte verschiedener Farbe eingemengt werden. Die Form, in welcher eine solche mit Früchten vermengte Masse gebacken wird, muß besonders sorgfältig mit Fett bestrichen und mit Streumehl eingestaubt werden, damit die Früchtentheile beim Backen nicht an der Form kleben bleiben können.

---

*) Bekannt unter der Bezeichnung „Bechamel".

Mandel-, Haselnuß- und Macaronenauflauf.

In die beschriebene fertige Mehl- oder Brandmasse werden die in kleine Würfel geschnittenen Macaronen*), so auch Rosinen und Korinthen eingemengt.

Chocolade-Auflauf von Brandmasse. (Erstes Verfahren.)

Zu dem oben angenommenen Mischungsverhältnisse (von 15 Deka) werden 10—12 Deka käufliche Chocolade auf dem Reibeisen gerieben und in die fertige Masse eingemengt.

Chocolade-Auflauf von Brandmasse. (Zweites Verfahren.)

Es werden auf das angenommene Mischungsverhältniß (von 15 Deka) 7—8 Deka Cacaomasse erwärmt, mit aufgelöstem Zucker (Zuckerlösung von $^1/_4$ Liter Wasser, $^1/_4$ Kilo Zucker verkocht) zu einem dickflüssigen Brei angerührt und in die fertige Masse eingemengt, und zwar entweder gleichzeitig mit der gerührten Butter in die Brandmasse, oder auch, nachdem die Brandmasse mit der schaumiggerührten Butter schon vermengt ist, worauf der Schnee eingerührt wird.

Zwei- oder dreifärbiger Auflauf von Brandmasse.

Von der besprochenen Auflaufmasse wird eine Schichte ungefähr daumenhoch in die zu Auflauf bestimmte Form gefüllt; ein Theil der Masse wird roth gefärbt und der andere Theil mit der aufgelösten Cacaomasse gemengt und so eine Schichte über die andere gefüllt. Will man einen marmorartigen Auflauf darstellen, so wird ein größerer Theil der Masse ungefärbt gelassen, ein Theil blaßroth und der andere Theil mit aufgelöster Cacaomasse braun gefärbt. Die unge-

*) Nicht zu verwechseln mit Macaroni.

färbte Masse wird mit einem Löffel an verschiedenen Stellen in die Form gegeben, die rothe, so auch die braune Masse zwischen der ungefärbten angebracht, und wenn die Masse vollends untergebracht ist, wird mit einem in dieselbe eingetauchten Messer oder einer Nadel die Masse nach verschiedenen Seiten geschoben und so durch Verschiebung das marmorartige Aussehen hervorgebracht.

Fleischauflauf von Brandmasse.

15 Deka Fleisch,
6 Deka Fett,
Petersilie,
Lorbeerblätter,
Muscatblüthe,
Thymian,
Majoran,
Cardamomen,
Salz, Pfeffer,
8 Deka Butter,
1/3 Ltr. Fleischbrühe,
15 Deka Mehl,
8 Dotter,
6 Schnee.

15 Deka der mageren gebratenen Theile von Geflügel, Wildpret oder anderen jungen Thieren werden mit 5—6 Deka Fett fein gehackt und im Steinmörser gestossen, hierauf durch ein Sieb passirt. Beim Stossen wird das Grüne von Petersilie, Lorbeerblätter, Muscatblüthe, Thymian, Majoran und Salz zugegeben. — 1/3 Liter Fleischbrühe wird mit 8 Deka Fett in's Kochen gebracht, 15 Deka Mehl eingerührt und glatt gearbeitet.

Fig. 57.

Fig. 58.

Die passirte Fleischmasse wird mit der Brandmasse vermengt, sorgfältig verrührt und 8 Dotter daruntergearbeitet; zum Schluße wird der Schnee von 6 Eiweiß eingemengt.

Es war früher schon die Rede davon, daß Auflauf zumeist in flache, drei bis vier Finger hohe, mit Fett bestrichene Formen (Fig. 57 und 58), welche auch mit Streumehl bestaubt worden sind, gefüllt und gebacken werden. Sie werden, sobald die Masse fertig gebacken ist, welcher Umstand daran zu erkennen ist, daß bei einem leichten Aufdrücken in der Mitte des Stückes eine gewisse Elasticität sich zeigt, währenddem, wenn die Masse noch nicht ausgebacken ist, bei einem leisen Aufdrücken in der

Mitte eine Nachgiebigkeit der Masse mit einem schwachen Geräusche stattfindet. Ausgebacken wird das Stück, auf eine Schüssel gestürzt und warm servirt, zuvor aber mit Zucker eingestaubt, die mit einer Würze gemengt ist.

Mandel-, Nuß-, Haselnußauflauf von Brandmasse.

Bei diesen Arten Auflauf bildet die Brandmasse die eigentliche Grundmasse, in welche die schaumig gerührte ein-

Fig. 59.

Fig. 60.

gemengt wird, nur daß die genannten Früchte als Zusatz dienen, und in großen, so auch in kleinen Formen gefüllt und gebacken, hierauf sammt der Form oder herausgestürzt, servirt.

Mandelauflauf mit Brandmasse.

10 Deka geschälte Mandeln werden mit 1 Ei im Steinmörser fein gerieben und diese mit 15 Deka Zucker und 8 Dottern schaumig gerührt. 10 Deka Butter werden erwärmt und flüssig in die gerührte Masse gegossen, worauf das Schaumigrühren fortgesetzt wird.

10 Dk. Mandeln,
1 Ganzes zum Reiben,
15 Deka Zucker,
8 Dotter,
10 Deka Butter,
½ Ltr. Milch,
15 Deka Butter,
Citron,
8 Schnee.

⅓ Liter Milch (1 Seidel) wird mit 5 Deka Butter zum Kochen gebracht und 15 Deka gesiebtes Mehl unter fortwährendem Umrühren in die kochende Milch eingebeutelt. Das Umrühren auf dem Feuer wird so lange fortgesetzt, bis die daraus gebildete Masse ein Knollen geworden ist, der vom Geschirre sich loslöst, ohne daß an demselben etwas haften bleibt, und beim Anfühlen nicht klebrig erscheint.

Nachdem diese Masse erkaltet, wird sie im Steinmörser mit der mittlerweile schaumig gerührten Masse, die löffelweise

zugesetzt wird, durch Stossen vermengt, sorgfältig verrührt und glatt gearbeitet. Zum Schluße werden von 8 Eiweiß der Schnee darunter gerührt.

Bei „Nuß- oder Haselnußauflauf" wird dasselbe Mischungsverhältniß angenommen; nur wird von Nüssen- oder Haselnüssen die Hälfte, d. i. zu gleichen Theilen auch geschälte Mandeln, wie bei gewöhnlicher Nuß- oder Haselnußmasse, gegeben, so daß bei der oben angenommenen Gewichtsmenge 5—6 Deka Nuß- oder Haselnußkern und 5—6 Deka geschälte Mandeln mit Ei fein gerieben zum Mischungsverhältnisse zugegeben werden.

Außer den bisher angeführten Arten von Auflauf können aus den in früheren Capiteln besprochenen leichten Massen, wie Mandel-, Linzer, Nuß- und Haselnußauflauf bereitet werden, indem die hiezu gehörige Form angewendet wird. In solchem Falle werden Korinthen oder Rosinen der Masse zugesetzt. Auch werden Auflauf mit gedünsteten Früchten belegt und zu verschiedenen Jahreszeiten die vorhandenen Obstsorten mit der Masse als Füllung entweder mitgebacken und entweder im rohen Zustande oder gedünstet als Zwischenlage beim Einfüllen in die Form eingelegt.

Sechstes Capitel.

Pudding und combinirte Mehlspeisen.

Mehlpudding. — Tutti-Fruttipudding. — Dreifarbiger Pudding. — Mehlpudding mit Macaronen. — Mehlpudding mit Macaroni. — Macaronipudding (zweites Verfahren). — Mehlpudding mit gebrannten Mandeln. — Mehlpudding mit geschnittenen Mandeln. — Kartoffelpudding. — Cabinetspudding. — Cabinetspudding mit Mandelmasse. — Dreifarbiger Cabinetspudding. — Dreifarbiger Cabinetspudding (zweites Verfahren). — Cabinetspudding mit Wein. — Mürber Cabinetspudding. — Cabinetspudding mit Gansleber und Trüffeln. — Kastanienpudding. — Crêmepudding mit Macaroni. — Griespudding. — Reispudding. — Tapioca- und Sagopudding. — Pudding von Hirse. — Englischer Pudding. — Plompudding. — Bisquitpudding. — Mandelpudding (schwere Masse). — Mandelpudding (leichte Masse). — Brodpudding. — Brodpudding (zweites Verfahren). — Brodpudding (schwere Masse). — Schwerer Mandelpudding. — Chocoladepudding. — Schwerer Chocoladepudding. — Schwerer Chocoladepudding (zweites Verf.) — Schmankerlpudding. — Mandel-Schmankerlpudding. — Chocolade-Schmankerlpudding. — Brod-Schmankerlpudding. — Die Saucen zu Puddings. — Milchsauce mit Vanille. — Weiße Vanillesauce. — Weiße Vanillesauce (zweites Verfahren). — Früchtensauce zu Pudding. — Früchtensauce mit Sago

— Weinsauce. — Schaumweinsauce (Chaudeau). — Citronenweinsauce (Chaudeau), zweites Verfahren. — Weiße Schaumsauce. — Sultaninen- oder Cibebensauce. — Tutti-Fruttisauce. — Orangenweinsauce. — Maltheser-Reis. — Reis-Croquet. — Gefüllte Reis-Croquettes. — Reis-Charlotte. — Karthäuser Reis. — Karthäuser Klöße. — Karthäuser Klöße mit Backteig. — Milchbackteig. — Weinbackteig. — Bierbackteig. — Gefüllte Karthäuser Klöße mit Backteig. — Füllung zu Karthäuser Klößen. — Hagebutenfüllung. — Karthäuser Klöße mit Aepfeln. — Backteig-, Schnecken-, Schwämme- und Hohlhippen. — Vanillewaffeln. — Hohlhippen. — Carlsbader Oblaten. — Blättertorte aus Carlsbader Oblaten. — Vanillewaffelbäckerei. — Chocolade-, Haselnuß- oder Grillagewaffeln. — Holländische Waffeln. — Strudel und Rolladen. — Der Strudelteig. — Rahmstrudelfüllung. — Mandelstrudelfüllung. — Nußfüllung. — Mohnstrudelfüllung. — Rosinen- oder Streußel-Rollade. — Rahmstrudel mit Topfen. — Griesrahmstrudel. — Reisrahmstrudel. — Aepfelstrudel. — Krautstrudelfüllung. — Baierische Dampfnudeln. — Das Backen der Dampfnudeln. — Rohrnudeln. — Der Fladen.

Der Pudding*)

unterscheidet sich vom Auflauf durch die demselben gegebene Form. Während Auflaufe in flachen Formen gebacken werden und dadurch das Aussehen einer Torte erlangen, wird Pudding in hohen Formen dargestellt, die einem abgestutzten Kegel gleichen. Ferner wird Auflauf in freier Ofenwärme gebacken, während Pudding im Wasser gebacken wird. Schließlich findet zwischen Pudding und Auflauf derjenige Unterschied statt, daß die Masse zu ersterem compacter bereitet wird als zu Auflauf, d. h. es wird bei gleichem Mischungs- und Gewichtsverhältniß und bei der gleichen Anzahl Eier weniger Schnee der Masse zugesetzt. Es kann demnach jede der für Auflauf bereits besprochenen Massen bei geringer Aenderung auch für Pudding verwendet werden.

Mehlpudding (à la Bechamel).

(Brandmasse.)

1/3 Ltr. Milch,
3 Deka Butter,
15 Deka Mehl.
12 Deka Butter,
12-15 Dk. Zucker.
6 Dotter,
2 Ganze,
Vanille,
Citronenschale,
6 Schnee.

1/3 Liter Milch und 3 Deka Butter werden zum Kochen gebracht, hierauf 15 Deka gesiebtes Mehl unter beständigem Umrühren behutsam eingeschüttet und so lange das Rühren fortgesetzt, bis die Masse glatt geworden ist und in einem Knollen sich vom Geschirre losgelöst hat, wobei selbstverständlich alle Mehltheilchen sorgfältig vermengt worden sind; die so bereitete Masse wird flach auf eine Schüssel gegeben und, damit beim Abkühlen sich keine Kruste bilde, öfters umgewendet.

12 Deka Butter werden mittlerweile mit 12—15 Deka Zucker schaumig gerührt, wobei 6 Dotter und 2 ganze Eier

*) Pudding, ursprünglich ein englisches Backwerk, erhielt nach Herausgabe der ersten Auflage dieses Buches eine allgemeinere Verbreitung. So auch das vortheilhafte Backen im Wasser bekannt.

nach und nach bei fortwährendem Schaumigrühren zugegeben werden. Als Würze wird Vanille und Citronenschale gegeben.

Die abgekühlte Brandmasse wird mit der gerührten Buttermasse in einem Steinmörser vermengt. Erstere wird in demselben gestoßen und dabei die gerührte Buttermasse löffelweise zugesetzt, vermengt und glattgearbeitet, so daß keine unver-

Fig. 61.

mengten Knollen geblieben sind. Hierauf aus dem Steinmörser genommen, wird die Masse in eine Schüssel gegeben und der Schnee von 6 Eiweiß eingemengt, indem der festgeschlagene Schnee in kleinen Partien zugesetzt und eingerührt wird.

Zum Unterschiede von dem südländischen Auflauf wird diese Masse anstatt in flache, in hohe Puddingformen 2 Drittheile des Raumes eingefüllt. Die Formen werden in üblicher Weise mit Butter bestrichen und mit Streumehl, d. i. Zucker, Mehl, Semmel- oder Bisquitbröseln bestaubt und dann im Wasser gebacken.

Das Backen im Wasser. Es wird ein 4—5 Finger hohes Becken in den Ofen gegeben, und sobald dasselbe heiß geworden ist, wird kochendes Wasser bis zur Hälfte des Raumes in das Becken gegossen und im Becken wieder bis zum Sieden erhitzt. Die bereits mit der Puddingmasse angefüllten Formen werden im Ofen in das Wasser gestellt und der Ofen geschlossen. Auf diese Art ist die Masse der gleichmäßigen Wirkung des siedenden Wassers ausgesetzt, ohne daß dabei eine solche Verdunstung stattfindet, wie beim Backen bei freier Ofenwärme.*) Demgemäß bleibt die Puddingmasse, nachdem diese fertig gebacken,

*) Bei welcher ebenfalls die Siedehitze angewendet erscheint.

d. i. nachdem die Mehlbestandtheile die Umwandlung in Dextrin oder Stärkegummi durch die Einwirkung der Siedehitze erfahren hat, und auch die Eibestandtheile der Masse dadurch erhärtet sind, dennoch eine weiche „saftige" Masse. Pudding von ungefähr $^2/_3$ Liter Inhalt benöthigt zur Procedur des Backens im Wasser etwa eine Stunde. Ist das Wasser im Becken während dieser Zeit im Ofen verdunstet, so wird kochendes nachgegossen.

Dieses wird aber so eingerichtet, daß, nachdem die Puddings ungefähr eine Stunde der Hitze des siedenden Wassers im Ofen ausgesetzt waren, die Ofenwärme einigermaßen herabgemindert wird und die gefüllten Formen noch eine kurze Zeit bei freier Ofenwärme „nachgebacken" werden. Es bildet sich von unten eine Kruste an der Masse, wobei aber ein „Aufgehen" noch einmal stattfindet. — Während des Backens hat sich aber an der Oberfläche der Masse eine braune Kruste gebildet, die, sobald sie eine Färbung erlangt hat, mehrfach mit Papier zugedeckt wird, um das Schwarzwerden oder das Verkohlen zu verhindern. Das Untersuchen, ob das Backen vollständig geworden, d. i. ob ein Stück ausgebacken ist, geschieht auf gleiche Art, wie bei anderen Backwerken, indem man einen Strohhalm oder ein Holzstäbchen von derselben Dicke in die Masse einschiebt und nach dem Herausziehen untersucht, ob an demselben klebrige Masse haften geblieben ist. So lange dies der Fall, ist die Masse nicht ausgebacken.

Das Backen im Wasser bietet denjenigen Vortheil gegenüber dem Backen in freier Ofenwärme, daß die Stücke nicht sofort aus der Form genommen, d. i. herausgestürzt werden müssen, sondern in der Form im heißen Wasser bis zum Serviren verbleiben können, ohne daß ein Vertrocknen wie bei freier Ofenwärme stattfindet. Die Stücke werden mit Zucker bestaubt und mit einer Fruchtsauce, von welcher später die Rede sein soll, oder mit gedünstetem Obst servirt.

Tutti-Fruttipudding von Brandmasse.

(Pouding à la Bechamel aux tutti frutti).

In die fertige bereits beschriebene Mehl-Puddingmasse werden Rosinen, Korinthen, klein geschnittene Cedrat- und Orangenschalen, auch klein geschnittene, eingesottene Marillen, Pfirsiche, Reineclaude, Birnen u. s. w. sorgfältig eingemengt und in die gut mit Butter bestrichenen Formen, die auch mit Streumehl eingestaubt wurden, gefüllt und im Wasser gebacken.

Dreifärbiger Pudding (Brandmasse).

Dieselbe fertige Masse wird in drei Theile getheilt. Von diesen wird ein Theil roth gefärbt, der andere Theil wird mit erwärmter und mit Zuckerlösung verdünnter Chocolade oder Cacaomasse braun, der dritte Theil bleibt ungefärbt. Von diesen drei verschiedenfärbigen Massen werden fingerhohe Schichten in die Form gestrichen, oder die Masse wird mit dem Löffel stückweise eingefüllt und durch Verschiebung mit einem in die Masse eingeführten Messer marmorirt.

Mehlpudding mit Macaronen.

Es werden entweder kleine Macaronen in der Größe einer Haselnuß oder Macaronen von gewöhnlicher Größe in kleine Stücke geschnitten und in die fertige Masse gemengt. Diese Art kann auch Macaronen-Pudding von Brandmasse genannt werden. Es können aber auch ebenso kleine Haselnuß- oder Chocolade-Macaronen in die Masse eingemengt werden.

Mehl- oder Brandmasse-Pudding mit Macaroni.

Macaroni der dicksten Sorte werden zuerst in wenig gesalzenem Wasser weich gekocht, hierauf auf ein Sieb geschüttet,

das Wasser gut abtropfen, auseinandergelegt und erkalten gelassen.

Nachdem die Macaroni erkaltet sind, werden sie zerkleinert, mit der fertigen „Mehlpudding-Masse" vermengt und sofort in die Form gefüllt.

Macaronipudding. (Zweites Verfahren.)

12 Deka Macaroni,
10 Deka Butter,
8-10 Deka Zucker,
6 Dotter,
2 Ganze,
4 Schnee,
1-2 Deka Puder.

Die Macaroni werden in Milch weich gekocht und hierauf auf ein Sieb geschüttet, die Milch gut abtropfen und erkalten gelassen. Auf 12 Deka Macaroni werden 10 Deka Butter mit 8—10 Deka Zucker schaumig gerührt und 6 Dotter, 2 ganze Eier bei fortgesetztem Schaumigrühren zugegeben.

Die Macaroni werden in fingerlange Stücke geschnitten, mit der gerührten Masse vermengt und schließlich noch der Schnee von 4 Eiweiß und 1 Deka Haarpuder eingemengt. Vanille und Citronenschale wird als Würze zugegeben.

Mehlpudding mit gebrannten Mandeln.

In die Brandmasse zu Pudding, wie dieselbe bereits besprochen worden ist, werden gestiftelte Mandeln eingemengt. Diese werden auf Bleche oder Blechteller so lange im Ofen gelassen, bis sie hellbraun geworden sind; oder es werden die gewöhnlichen mit Zucker überzogenen „gebrannten Mandeln" zerstoßen, grob abgesiebt, d. h. durch ein Drahtsieb mit weiten Oeffnungen gesiebt und in die fertige Masse eingemengt.

Brand- oder Mehlpudding-Masse mit gebranntem Zucker braun gefärbt und gestiftelte Mandeln eingemengt wird „Braline-Pudding" genannt.

Kartoffelpudding.

Kartoffel werden gebraten oder in Dampf gekocht; hierauf geschält und im warmen Zustande durch ein nicht zu feines Sieb passirt.

15 Deka Butter,
15 Deka Zucker,
8 Dotter,
1 Ganzes,
Vanille,
Citron,
20 Deka Kartoffeln,
6-8 Schnee,
2 Deka Puder.

15 Deka Butter werden mit 12—15 Deka Zucker schaumig gerührt, 8 Dotter und 1 ganzes Ei bei fortwährendem Rühren zugegeben. 20 Deka passirte Kartoffeln werden sodann mit der bereits schaumig gerührten Masse vermengt, und zwar wird die gerührte Masse in sehr kleinen Partien (löffelweise) in die Kartoffeln gegeben und vom Anfange an gleich zu einer glatten Masse verrührt, worauf dann, sobald alle Bestandtheile genau und glatt, d. i. ohne daß Knollen sich bilden konnten, verrührt ist, ein fester Schnee von 6 Eiweiß darunter gemengt wird. Sind die Kartoffeln wässerig, so können 1—2 Deka Stärkemehl zugesetzt werden. Auch Rosinen und Korinthen kann man der Masse beimengen.

Cabinetspudding von Bisquit.

Biscotin von mittelfeiner Art werden in Stücke geschnitten und mit einer Mischung von Ei mit gleicher Menge Milch gut untereinandergemengt, übergossen und derart angefeuchtet, daß die Stückchen so feucht wie eine ungebackene Masse werden. Die angefeuchteten Stücke werden dann in bereitgehaltene, gestrichene und ausgestaubte Formen mittelst Löffel eingelegt, dazwischen Korinthen, Rosinen und fein geschnittene eingesottene Orangenschalen oder Cedri gestreut, und wenn die Form vollgefüllt ist, wird die Masse mit dem Löffel einigermaßen zusammengedrückt, damit die eingelegten Stücke beisammenhalten. Cabinetspudding wird ebenfalls im Wasser gebacken; man läßt ihn aber zum Schluße, nachdem das Wasser verdunstet ist, eine Zeit ohne Wasser „nachbacken", damit sich eine Kruste bilden könne, wodurch der Pudding nach dem Herausstürzen zusammengehalten wird.

Cabinetspudding aus Mandelmasse

wird auf dieselbe Art bereitet, nur werden, was auch bei Bisquit geschehen kann, die dazu geschnittenen Stückchen zuvor im Ofen gebäht, auch gebräunt. Dies geschieht bei frisch

bereiteter Masse, nachdem dieselbe erkaltet ist. Wird aber Cabinetspudding aus altgebackener Masse bereitet, so ist das „Bähen" der Theile wohl nicht nothwendig, kann aber darum angewendet werden, um einerseits ein marmorirtes Aussehen zu erzielen, und auch um der Masse einen eigenthümlichen Geschmack zu geben.

So können auch von verschiedenen anderen Massen, von Chocolade, Linzer oder Sandmasse Cabinetspuddings bereitet werden, und es wird am meisten aus Oekonomie aus den Abschnitten bei der Zubereitung verschiedener kleiner Bäckerei oder derartiger Backwerke früherer Tage Cabinetspudding bereitet und sollte eigentlich Oekonomiepudding heißen. Aber auch dann, wenn Cabinetspudding aus eigens hiezu bereiteter Masse erzeugt werden soll, ist es gut, ein oder zwei Tage zuvor die Bisquit-, Chocolade-, Mandel-, Linzer oder Sandmasse vorzubereiten.

Dreifärbiger Cabinetspudding.

Hiezu wird eine Mandelmasse bereitet und in drei Theile getheilt. Ein Theil wird roth gefärbt, der andere Theil mit Zuckerlösung, verdünnter Chocolade oder Cacaomasse braun und ein Theil bleibt ungefärbt. Diese dreierlei Massen werden in fingerhohen Papier- oder Blechkapseln gebacken, am nächsten Tage oder später in Stücke von einer Nußgröße geschnitten, im Ofen übertrocknet und sodann mit der erwähnten Mischung von Milch und Ei zu gleichen Theilen gut gemengt, angefeuchtet und in die Form gefüllt. Zwischen den Stückchen werden beim Einfüllen Rosinen, Korinthen und gestiftelte Mandeln oder Pignoli eingestreut und schließlich niedergedrückt.

10 Deka Mandeln, 1 Ganzes zum Reiben, 15 Deka Zucker 10 Dotter, 8 Schnee, 15 Deka Mehl, Citron.

Die hiezu geeignete Mandelmasse ist folgende: 10 Deka geschälte Mandeln werden mit Ei fein gerieben, mit 15 Deka Zucker, 10 Dottern schaumig gerührt und hierauf der Schnee von 8 Eiweiß und 15 Deka Mehl eingemengt. Als Würze wird Citronenschale zugegeben.

Dreifärbiger Pudding. (Zweites Verfahren.)

Die in drei Theile getheilte und bereits gefärbte Masse (auch kann ein Theil grün gefärbt werden) wird in die Puddingform gefüllt, und zwar von jeder Farbe eine der Größe entsprechende Lage von gleicher Höhe, so daß beim Anschnitte jede Farbenlage in gleicher Breite erscheint.

Auf gleiche Art kann drei- oder zweifärbiger Pudding bereitet werden. Der soeben erwähnte wurde schwarz, roth und gelb*); oder er wird zweifärbig: schwarz und gelb; ferner roth und grün und gelb und grün. Um denselben weiß und schwarz darzustellen, wird die weiße Linzermasse angewendet, von welcher die Hälfte mit Chocolade oder Cacaomasse dunkelbraun gemacht wird. Von der weißen Linzermasse kann auch Weiß und Roth hergestellt werden; ferner Weiß, Roth und Grün und Weißgelb.

(Diese Art Puddings mit Nationalfarben kann bei Festlichkeiten, wo zum Heile und Ruhme der Nation gespeist wird, praktische Verwendung finden. —)

Cabinetspudding mit Wein.

2 ganze Eier werden mit 5 Deka Zucker auf gelindem Feuer zu einer steifen Bisquitmasse geschlagen, und nachdem diese durch fortgesetztes Schlagen im kühlen Raume kalt geworden ist, werden 10 Deka aus Biscotin geschnittene Würfel mit Wein und Arak oder Rum schwach angefeuchtet und dann mit Rosinen, Korinthen mit der Bisquitmasse vermengt und in die Form gefüllt. Beim Vermengen beobachte man diejenige Vorsicht, daß die erweichten Biscotintheile nicht zu sehr zerdrückt werden.

*) Mandelmasse.

Mürber Cabinetspudding.

5 Deka geschälte Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben, mit diesen 5 Deka geschmolzene Butter vermengt und mit 5 Deka Zucker schaumig gerührt; hiezu wird 1 Dotter und 1 ganzes Ei zugegeben. Ferner werden Rosinen, Korinthen, feingeschnittene eingesottene Orangen- und Cedratschalen, Vanille, Zimmt und Citronenschale als Würze gegeben. — In diese schaumig gerührte Masse werden von 3 Eiweiß fester Schnee und so viel angefeuchtete, aus Bisquit- oder Mandelmasse geschnittene Würfel eingemengt, als zu einem Pudding nöthig ist. Beim Einmischen muß man jedoch darauf sehen, daß die Bisquitwürfel nicht zerdrückt werden.

5 Deka Mandeln,
1 Ganzes,
5 Deka Butter,
5 Deka Zucker,
1 Dotter,
1 Ganzes,
Rosinen,
Korinthen,
Vanille,
Zimmt,
Orangenschalen,
3 Schnee,
Bisquitwürfel.

Kipfel- oder Semmelpudding (à la Cabinet).

6 Weißbrode oder Semmeln werden abgeschält oder auch mit der Rinde entweder in kleine Scheiben oder Würfel geschnitten. Diese werden mit einer Mischung von $^1/_5$ Liter kalter Milch, 2 ganzen Eiern, 1 Eßlöffel voll Zuckermehl, genau vermengt, übergossen. 8—9 Deka weiche Butter werden mit 9 Deka Zucker, 5 Dottern, 1 ganzen Ei schaumig gerührt, Rosinen, Korinthen, fein geschnittene eingesottene Orangenschalen, gestiftelte Mandeln, Zimmt und Citronenschale als Würze zugegeben. Diese schaumig gerührte Masse wird mit den früher erweichten Weißbroden, Würfeln oder Kipfelschnitten gleichzeitig mit einem festen Schnee von 3 Eiweiß vermengt.

Cabinetspudding mit Gansleber und Trüffeln.

Gansleber wird mit einigen Nelken besteckt und am Roste gebacken. Trüffeln werden geschält, in kleine Scheiben geschnitten

6 Semmeln, 1/8 Ltr. Wein, 2 Ganze, 6 Deka Butter, 4 Dotter, 1—2 Ganze, Salz, Cardamomen, Pfeffer, Nelken Ingwer, Majoran, Trüffeln, 4 Schnee.

und mit Wein, Fett, ein wenig Zwiebeln gedünstet. Geschälte Semmeln werden in dünne Scheiben geschnitten und mit der Mischung von Wein und Eiern übergossen. Es wird so viel Wein gegeben, als die Eier Raum ausmachen und zusammengemengt. Die Semmeln werden derart angefeuchtet, daß sie einer neugebackenen Masse gleichen. Zu je 1 Weißbrod oder Semmel werden 2 Deka Fett oder Butter, und zu je 2 Deka Fett 1 Dotter und 1 ganzes Ei gerechnet; demnach werden 6 Semmeln mit der Mischung von 1/8 Liter Wein, 2 große ganze Eier angefeuchtet, 6 Deka Butter (Fett) mit 4 Dottern, 1—2 ganzen Eiern schaumig gerührt, Muscatblüthe, Salz, Cardamomen, Pfeffer, Nelken und Ingwer als Würze zugegeben. Die schaumige Masse wird mit den erweichten Semmeln und der in Würfel geschnittenen Leber, sowie mit den Trüffeln und von 3—4 Eiweiß festem Schnee vermengt. Die Form wird mit Fett bestrichen, mit Mehl und Bröseln gemengt bestreut. Nachdem die Masse in die Form gefüllt ist, kann dieselbe sowohl im Wasser als bei freier Ofenwärme gebacken werden.

In gleicher Weise kann „Cabinetspudding" ohne Gansleber und Trüffeln, im Uebrigen mit gleichem Mischungsverhältnisse mit einem Zusatze von Rum, Cognac, Kirschenwasser oder Maraschino zur Würze in die Masse zugegeben werden und führt dann den Namen „Semmel-Cabinetspudding mit Rum" u. s. w.

Kastanienpudding.

Gebratene oder im Wasser gekochte Kastanien werden geschält und durch ein Drahtsieb passirt. Nachdem dieselben beim Kochen im Wasser weich geworden, gießt man das Wasser ab und läßt sie noch eine Zeit lang warm stehen, damit sie verdampfen und nicht wässerig werden.

15 Deka passirte Kastanien werden mit 15 Deka Zucker vermengt, 15 Deka geschmolzene Butter zugegeben und mit 6 Dottern und 1 ganzen Ei schaumig gerührt. Vanille, Zimmt wird als Würze zugesetzt. Ist die Masse schaumig genug, so werden von 6 Eiweiß der Schnee und 1—2 Deka Stärkemehl eingemengt. Auch werden Rosinen und Korinthen in die Masse gegeben.

15 Deka Kastanien,
15 Deka Zucker,
12-15Dk Butter,
6–8 Dotter,
1 Ganzes,
Vanille,
Zimmt,
6 Schnee,
2 Deka Puder,
Rosinen,
Korinthen,

Nach einem zweiten Verfahren wird die Butter, der Zucker mit Dotter und 1 ganzen Ei schaumig gerührt, Würze und Rosinen mit Korinthen zugesetzt und der Schnee mit den passirten Kastanien und dem Haarpuder zum Schluße eingemengt.

Rahmpudding mit Nockerl.

12 Deka Butter werden mit 4 ganzen Eiern schaumig gerührt und dabei 6 Löffel voll Mehl nach und nach eingemengt, sowie eine Messerspitze Salz und Zucker zugegeben. Aus dieser Masse werden mittelst eines Eßlöffels sogenannte „Nockerln" dressirt. Es wird mit der einen Hand ein gehäufter Eßlöffel voll Masse aus dem Gefäße herausgenommen und am Rande abgestreift; mit der anderen Hand wird wiederum das auf dem Löffel Aufgehäufte mittelst eines in Mehl getauchten Messers der Länge nach abgestreift und in heiße Milch fallen gelassen. Ist die Masse auf diese Art ausdressirt, so wird das Gefäß auf's Feuer gebracht und die Nockerln in der Milch weich gekocht. Daß die Klößchen oder Nockerln weich gekocht oder „gar" *) sind, ist daran zu erkennen, wenn eine in dieselben eingestochene Nadel leicht ein- und ausgeht, ohne daß an derselben teigige Masse haften oder kleben bleibt. In die zum Weichkochen bestimmte Milch wird auch ein Stückchen Zucker gegeben. Nachdem die Nockerln weich

*) Allgemeine norddeutsche Bezeichnung für fertig gekocht, gebacken oder fertig gebraten.

geworden sind, werden sie mittelst eines „Löffelsiebes“ *) aus der Milch genommen und auf Siebe zum Abtropfen und Auskühlen gebracht.

Eine drei Finger hohe Puddingform wird mit mürber Masse dünn ausgelegt, d. i. von innen überzogen. Das Mischungsverhältniß der mürben Masse ist folgendes: 15 bis 16 Deka Mehl, 7—8 Deka Butter, 4 Deka Zucker, ein halbes Ei oder 1 Dotter angewirkt, geknetet und abgearbeitet.

In die mit solcher Masse dünn ausgelegte Form wird folgender Eier-Crême gefüllt: 1/8 Liter Milch, 3 Deka Zucker, 2 ganze Eier werden mit der Schneeruthe auf einem gelinden Feuer unter fortwährendem Umrühren bis zur Siedehitze erwärmt. Sobald dies erreicht ist, wird unter fortgesetztem Rühren dieser Crême abgekühlt. Von diesem abgekühlten Crême werden einige Löffel voll in die ausgelegte Form gegeben, worauf die mittlerweile abgekühlten „Nockerln“ eingelegt werden, diese mit Crême übergossen und gedeckt, dann wieder eine Reihe „Nockerln“ und Crême darüber, bis die Form vollgefüllt ist.

Diese Art Pudding kann ebenso in Wasser wie bei freier Ofenwärme gebacken werden.

Crêmepudding mit Macaroni

wird unter gleichen Umständen und bei gleichem Verfahren bereitet und dasselbe Mischungsverhältniß beibehalten.

Griespudding.

1/3 Liter Milch,
3 Deka Butter,
15 Deka Gries,
12 Deka Butter,
12 Deka Zucker,
6—8 Dotter,
6—8 Schnee,
Citron,
Vanille.

1/3 Liter Milch wird mit 3 Deka Butter zum Kochen gebracht. Unter beständigem Umrühren mit einem Holzspatel werden 15 Deka Gries langsam, d. i. entweder mittelst eines Löffels oder es wird der Gries auf Papier gegeben und von

*) Ein mit Löchern versehener Löffel.

da in die kochende Milch rinnen gelassen. Nachdem der Gries eingerührt ist, wird das Gefäß vom Feuer abgenommen und an einer Stelle auf der Herdplatte bei der Temperatur der Siedehitze erhalten, wobei die Masse öfters vom Boden „aufgerührt" wird, um das Anbrennen zu verhüten; oder es wird die Masse über gelindem Feuer nachgerührt (geröstet), bis sie wie eine „Brandmasse" sich vom Kessel beim Rühren ablöst, worauf die Masse auf eine Schüssel zum Auskühlen gegeben wird.

12 Deka Butter und 12 Deka Zucker werden mit 8 Dottern schaumig gerührt; Citronenschale und Vanille wird als Würze zugegeben. Die schaumig gerührte Masse wird in kleinen Partien, d. i. löffelweise, in die abgekühlte Griesmasse gegeben, damit sorgfältig vermengt und gut verrührt, schließlich der Schnee von 8 Eiweiß eingemengt. (Die ganzen Eier können auch in die noch warme Griesmasse eingemengt werden, wodurch dieselbe erweicht und besser mit der gerührten Masse vermengt werden kann. „Griesmasse" kann auch mit aufgelöster Cacaomasse zu Chocolade-Griespudding bereitet werden.)

Reispudding.

$^1/_2$ Liter Milch, 3 Deka Butter werden kochend gemacht und hierauf 15 Deka Reis hineingegeben. (Um der Masse eine Würze zu geben, wird ein Stückchen Zimmt und ein Stück Citronenschale mitgekocht und später herausgenommen, nachdem der Reis erkaltet ist.) Man läßt den Reis mit der Milch bei stetem Umrühren aufkochen; nun wird das Gefäß (man bedient sich dazu einer Casserolle mit flachem Boden) auf die Herdplatte gestellt, wo die Temperatur der Siedehitze erhalten bleibt, ohne daß die Reismasse kocht. Von Zeit zu Zeit wird die Masse aufgerührt, um das „Anlegen" oder „Anbrennen" zu verhindern; und hat der Reis die Milch vollständig aufgesaugt und ist dabei vollständig erweicht, so daß er sich zwischen den Fingern zerdrücken läßt, so wird derselbe

auf eine Schüssel zum Abkühlen gegeben. Anfangs wird das Gefäß, worin der Reis auf der Herdplatte „dünstet" oder „nachkocht", zugedeckt; ist der Reis dem Erweichen nahe, so wird der Deckel abgenommen, damit auch gleichzeitig eine Verdunstung stattfinden kann, die Reismasse die Festigkeit einer Brandmasse erreicht und nicht zu weich bleibt.

Während des Erkaltens der Reismasse werden 12 Deka Butter und 12 Deka Zucker mit 8 Dottern, die nach und nach zugegeben werden, schaumig gerührt. Auch können 8 Dotter zugesetzt werden; in diesem Falle bleibt das Eiweiß zum Schnee und es werden sodann entweder in dem einen Falle 6, im andern Falle 8 Eiweiß zum festen Schnee geschlagen. Die gerührte Masse wird mit vollständig erkalteter Reismasse vermengt, indem zu derselben die gerührte Buttermasse löffelweise zugesetzt wird. Sind beide Massen sorgfältig vermengt, so wird der Schnee eingerührt, in welchen 3 Deka Zucker mit eingeschlagen worden sind.

Tapioca- und Sagopudding

wird in derselben Art und Weise wie Reis behandelt und die Puddingmasse unter gleichen Umständen bei gleichem Mischungsverhältnisse bereitet. Es zeigt sich nur derjenige Unterschied in der Behandlung dieser beiden Gattungen Sago im Vergleiche mit Reis, daß Sago nicht so lange Zeit zum Weichkochen nöthig hat, wie letzterer. Im Uebrigen findet dasselbe Gewichtsverhältniß und dieselbe Behandlung wie beim Reispudding statt. In gleicher Weise wird

Pudding von Hirse

bereitet. Es wird nämlich $^1/_2$ Liter Milch mit 3 Deka Butter zum Kochen gebracht. In die kochende Milch werden 15 Deka Hirse langsam unter fortwährendem Rühren eingeschüttet, wieder „aufkochen" gelassen und bei Siedehitze an einem dazu geeigneten

Platze am Herde erhalten, bis die Hirse vollständig erweicht ist. Die Masse wird während dieser Procedur öfters vom Boden des Gefäßes aufgerührt, um das „Anlegen" und Anbrennen zu verhüten. Ist die Hirse weich, so wird der Deckel des Gefäßes, in welchem dieselbe gekocht wird, abgenommen, um ein Verdunsten zu erleichtern und die Masse noch so lange in der Hitze erhalten, bis sie wie eine Brandmasse sich in einem Knollen vom Geschirre loslöst und nicht mehr klebrig erscheint. Hierauf wird die Masse vom Feuer abgenommen und auf einer Schüssel erkalten gelassen.

½ Liter Milch,
3 Deka Butter,
15 Deka Hirse,
12 Deka Butter,
12-15 Deka Zucker,
6–8 Dotter,
6–8 Schnee,

Mittlerweile werden 12 Deka Butter mit 12 Deka Zucker schaumig gerührt und 6 Dotter bei fortwährendem Rühren zugesetzt. Die schaumig gerührte Masse wird nun mit der vollständig erkalteten Hirsemasse vermengt, indem in dieselbe die erstere löffelweise zugesetzt und damit verrührt wird, bis beide sorgfältig gemengt erscheinen, worauf dann der feste Schnee von 6 Eiweiß eingemengt wird. In den Schnee werden 3 Deka Zucker mit eingeschlagen, Citrone und Vanille giebt man als Würze zu.

Englischer Pudding (Plompudding).

½ Kil. Nierenfett,
3 Semmeln,
Suppe,
4 Ganze,
4 Löffel Mehl,
5 Deka Zucker,
Salz, Pfeffer,
Cognac,
10 Deka Rosinen,
10 Dk. Korinthen,
10 Dk. Orangenschalen,
Cedri,
Gewürze.

½ Kilo Nierenfett wird abgehäutet und in kleine Stücke geschnitten, 3—4 geschälte Semmeln werden in kalte Fleischbrühe (Suppe) eingeweicht, wieder ausgedrückt und mit dem Fett fein „gewiegt"; dabei werden 4 Eier und 4 Löffel voll Mehl, ferner 5 Deka Zucker, Salz und Pfeffer nach und nach daruntergearbeitet. Diese Masse bleibt an einem kühlen Orte bis zum folgenden Tage. Dann wird dieser Masse ein Gläschen Cognac oder Rum, 10 Deka Rosinen, 10 Deka Korinthen, 10 Deka fein geschnittene Orangenschalen und Cedri, ferner an Gewürze Nelken, Ingwer, Cardamomen, Neugewürz, Fenchel und Citronenschale zugesetzt. Ist Alles gut gemengt, so wird die Masse in die Mitte einer mit Mehl bestaubten Serviette gegeben, kugelartig geformt und die Serviette zugebunden. Um diesem Körper die

Gestalt eines Puddings zu geben, wird die Serviette über eine leere Puddingform gelegt und oberhalb derselben die Masse auf die Serviette gebracht und in die Form gedrückt, hierauf die Serviette gebunden und aus der Form gezogen. Der so geformte Pudding wird mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht und das Kochen 3—4 Stunden fortgesetzt. Nach Verlauf dieser Zeit ist der Pudding fertig gekocht, wird aus dem Wasser herausgenommen, von der Umhüllung befreit und servirt. (Das herausgekochte Fett wird nach dem Erkalten des Wassers von demselben abgenommen.)

Beim Serviren wird Cognac über den Pudding gegossen, angezündet und mit Zucker bestaubt. Es wird nämlich der Pudding brennend auf den Tisch gegeben, „eingesetzt". Um aber Unzukömmlichkeit mit dem brennenden Pudding zu verhüten, wird mit einer Glocke (Sturz) die Flamme vor dem Serviren gelöscht.

Auf dieselbe Art kann jede Gattung Pudding brennend auf den Tisch gegeben werden. Um aber nur in der Mitte des Puddings eine Flamme anbringen zu können, wird eine mit Fett bestrichene halbe Eierschale vor dem Einfüllen der Masse in die Mitte der Puddingform auf dem Boden derselben eingelegt, darüber die Masse gefüllt und gebacken. Nach dem Backen wird beim Herausstürzen des Puddings die Eierschale entfernt und in die entstandene Vertiefung Rum oder Cognac gegossen und angezündet, zuvor aber mit Zucker eingestaubt.

Bisquitpudding.

15 Deka Zucker,
8 Dotter,
8 Schnee,
8 Deka Mehl,
8 Deka Puder,
Rosinen,
Korinthen,
Vanille,
Citron.

15 Deka Zucker werden mit 8 Dottern schaumig gerührt, Rosinen, Korinthen, Citronenschale und Vanille als Würze zugesetzt; ferner wird der festgeschlagene Schnee von 8 Eiweiß, 8 Deka Mehl und 8 Deka Haarpuder (Weizenstärkemehl) eingemengt.

Mandelpudding. (Schwere Masse.)

15 Deka geschälte Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern im Steinmörser fein gerieben, dann mit 15 Deka Zucker vermengt und mit 10 Dottern, die nach und nach zugesetzt werden, schaumig gerührt. In die schaumig gewordene Masse wird der Schnee von 6 Eiweiß daruntergemengt und 10 Deka gesiebtes Mehl (oder auch 6 Deka Mehl und 6 Deka Haarpuder) eingemengt. Als Würze giebt man Citronenschale zu.

15 Deka Mandeln,
2 Ganze zum Reiben,
15 Deka Zucker,
10 Dotter,
6 Schnee,
10 Deka Mehl,
Citron,
6 Deka Puder.

Mandelpudding. (Leichte Masse.)

8 Deka geschälte Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben und mit 12 Deka Zucker und 8 Dottern schaumig gerührt, hierauf der Schnee von 6 Eiweiß und 6 Deka Mehl mit Haarpuder gemengt, daruntergearbeitet und eingerührt.

8 Deka Mandeln,
Ei zum Reiben,
12 Deka Zucker,
8 Dotter,
6 Schnee,
6 Deka Mehl,
Citron.

Brodpudding.

Schwarzbrod in dünne Scheiben geschnitten wird im Ofen bei mäßiger Wärme so lange gebäht, bis dasselbe durch und durch braun geworden ist, sodann nach dem Erkalten gestoßen und gesiebt.

10 Deka Mandeln werden fein gerieben, hierauf mit 6 Dottern, 1 ganzen Ei und 12 Deka Zucker schaumig gerührt. 6 Deka von dem gestoßenen gebähten Brode werden mit Wein angefeuchtet, 2 Eßlöffel voll Rum oder Cognac daruntergegeben, Zimmt und Nelkengewürz (gepulvert) hineingemengt, bis die Bröseln keine Feuchtigkeit mehr aufnehmen; ferner werden noch feingeschnittene, eingesottene Orangen- oder Cedrischalen zugegeben, worauf der Schnee von 6 Eiweiß eingemengt wird. (Nebstdem können, um das Backen zu beschleunigen und einen schweren Brodpudding zu erzielen, 2 Deka Mehl oder 2—3 Deka Stärkemehl zugesetzt werden.)

10 Dk. Mandeln,
Ei zum Reiben,
12 Deka Zucker,
6 Dotter,
1 Ganzes,
6 Deka Brod,
Wein, Rum,
Gewürz,
6 Schnee,
2 Deka Mehl.

Brodpudding. (Zweites Verfahren.)

10 Dk. Mandeln,
Ei zum Reiben,
15 Deka Zucker,
8 Dotter,
2 Ganze,
Gewürz,
15 Deka Bisquitbröseln,
2 Deka Puder,
Honig,
8 Schnee.

10 Deka Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben und mit 15 Deka Zucker, 1 Löffel Honig, 8 Dottern und 2 ganzen Eiern schaumig gerührt. Zur Würze werden Citronenschale, Zimmt und Nelken zugegeben, sowie Korinthen und Orangenschale daruntergerührt. Ist die Masse schaumig, so werden 15 Deka Bisquitbröseln und der Schnee von 8 Eiweiß und 1 Eßlöffel voll (2 Deka) Mehl oder Haarpuder eingemengt.

Schwerer Brodpudding. (Zweites Verfahren.)

15 Dk. Mandeln,
2 Ganze zum Reiben,
15 Deka Zucker,
15 Deka Butter,
8 Dotter.
1 Ganzes,
Rosinen und Gewürze,
6–8 Schnee,
16-18 Dk Bröseln.

15 Deka Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern fein gerieben und mit 15 Deka Zucker schaumig gerührt, dazu 15 Deka geschmolzene Butter eingemengt und das Schaumigrühren fortgesetzt, indem man noch 8 Dotter und 1 ganzes Ei nach und nach zugiebt. Ferner werden Korinthen und Rosinen, Zimmt, wenig Nelken, Cardamomen und Citronenschale als Würze zugesetzt, mitgerührt und schließlich der Schnee von 6 Eiweiß und 16—18 Deka Bisquitbröseln eingemengt.

Schwerer Mandelpudding.*) (Zweites Verfahren.)

15 Dk. Mandeln,
Ei zum Reiben,
15 Deka Butter,
15 Deka Zucker,
8 Dotter,
1 Ganzes,
6–8 Schnee,
12-15 Deka Mehl,
Citron.

15 Deka geschälte Mandeln werden mit ungefähr 1 ganzen Ei und 1 Dotter fein gerieben, diese mit 15 Deka Zucker und 15 Deka geschmolzener Butter schaumig gerührt. (Oder es wird der Zucker mit der Butter schaumig gerührt, die geriebenen Mandeln dazugegeben und das Schaumigrühren fortgesetzt, indem man noch 8 Dotter und 1 ganzes Ei zugiebt. Ist die Masse vollständig schaumig gerührt, so wird der Schnee von 6 Eiweiß und 14 Deka Mehl eingerührt. Als Würze werden Citronenschale und Korinthen zugegeben und eingemengt.)

---

*) Bei Haselnüssen oder Nüssen werden 5 Deka Nüsse und 5 Deka Mandeln gegeben.

Chocoladepudding.

12 Deka Mandeln, Ei zum Reiben, 15 Deka Zucker, 10 Dotter, 6 Deka Cacao, 6 Schnee, 10 Deka Bröseln, Vanille.

12 Deka Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben und mit 15 Deka Zucker und 10 Dottern schaumig gerührt. 6 Deka Cacaomasse werden erwärmt und dadurch flüssig gemacht. In diesem Zustande wird die Cacaomasse mit 2—3 Eßlöffel voll „Zuckerlösung" zu einem dickflüssigen Brei angerührt. (Die Zuckerlösung, wie dieselbe im Allgemeinen verwendet wird, ist von $^1/_4$ Kilo Zucker bereitet, welcher mit $^1/_4$ Liter Wasser aufgekocht und erkalten gelassen wird.) Die flüssige Cacaomasse wird in die gerührte Masse eingemengt, hierauf der Schnee von 6 Eiweiß und entweder 10 Deka Bisquitbröseln oder 6 Deka Mehl untereinander vermengt und sofort in die Form gefüllt.

Schwere Chocoladepudding.*)

15 Deka Butter, 15 Deka Zucker, 10 Dotter, 8 Deka Cacao, Zuckerlösung, 6 Schnee, 6 Deka Mehl, Vanille.

15 Deka weiche Butter werden mit 15 Deka Zucker schaumig gerührt und 10 Dotter bei fortgesetztem Rühren nach und nach zugegeben. 8 Deka Cacaomasse werden auf einem Teller erwärmt; dadurch erweicht, wird dieselbe mit 3—4 Eßlöffel voll Zuckerlösung verdünnt, sorgfältig vermengt und in die schaumig gerührte Masse eingerührt und schließlich von 6 Eiweiß der Schnee und 6 Deka Mehl oder Haarpuder eingemengt. Als Würze wird pulverisirte Vanille zugesetzt.

Schwere Chocoladepudding. (Zweites Verfahren.)

14 Dk. Mandeln, Ei zum Reiben, 14 Deka Zucker, 10 Dotter, 14 Deka Butter, 8 Deka Cacao, Zuckerlösung, Honig, 6 Schnee, 10—12 Deka Bisquitbröseln.

14 Deka Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern oder 1 Ei und 2 Dottern fein gerieben; diese werden mit 14 Deka Zucker vermengt und mit 10 Dottern, die nach und nach zugesetzt werden, schaumig gerührt. Bevor alle Dotter eingerührt sind,

*) In Ermangelung der Cacaomasse wird das Doppelte an Gewicht von Chocolade verwendet.

werden 14 Deka Butter geschmolzen, lauwarm in die Masse gegeben und das Schaumigrühren fortgesetzt, bis alle Dotter eingemengt sind. Hierauf werden 8 Deka Cacaomasse erwärmt, mit 3—4 Eßlöffel voll Zuckerlösung, 1 Löffel Honig sorgfältig vermengt und in die schaumig gerührte Masse eingerührt. Ferner wird der Schnee von 6 Eiweiß und 10 Deka Bisquitbröseln eingemengt und die Masse sofort in die zum Backen bestimmte, mit Butter bestrichene und mit Streumehl bestaubte Form gefüllt und gebacken.*)

Schmankerlpudding

werden diejenigen genannt, welche nach Art der Cabinetspuddings aus bereits fertigem Backwerke oder gebackener Masse bereitet werden. Der Unterschied besteht darin, daß die geschnittenen Stücke nicht mit dem Bindemittel Ei, Milch und Zucker angefeuchtet, sondern in eine neue Masse eingemengt werden. So wird z. B.

Mandel-Schmankerlpudding

auf folgende Art bereitet: Die Mandelmasse wird in einer fingerhohen Papierkapsel gebacken. Aus dieser werden dann der Dicke entsprechende Würfel geschnitten, in eine Mehlpuddingmasse gemengt und sofort in die Formen gefüllt und gebacken.

Chocolade-Schmankerlpudding

wird bereitet, indem eine Chocolademasse fingerhoch in einer „Papierkapsel" gebacken wird, nach dem Erkalten in Würfel geschnitten und entweder in eine Mehlpuddingmasse oder in eine Mandelpuddingmasse sorgfältig eingemengt, so daß die Würfel in der Form erhalten bleiben.

In gleicher Weise wird

---

*) Es ist am zweckmäßigsten, wenn jede Masse nach der fertigen Bereitung sofort gebacken wird.

Brod-Schmankerlpudding

aus Brodmasse, aus schwerer oder leichter, die ebenfalls in Papierkapsel früher gebacken wird, in Würfel oder fingerlange Streifen geschnitten und mit einer Mandelmasse vermengt in die Formen gefüllt. (Um die Würfel oder die geschnittenen Streifen besser in ihrer Form zu erhalten, wird die dazu verwendete lichte Masse einen schwachen Finger dick in die Form gegeben, worauf die Würfel oder die Streifen eingelegt und geschlichtet, darauf wiederum die lichte Masse einen Finger hoch aufgetragen und so fort, bis die Form gefüllt ist.

In ähnlicher Weise werden diese Arten von Puddings auch aus anderen Massen bereitet und häufig auch aus Oekonomie, um Vorräthiges zu verwenden.

Im Anfange dieses Abschnittes war schon die Rede davon, daß Pudding im Wasser gebacken wird und ist auch das Verfahren besprochen worden. Nebst dem im Wasser „gebackenen" giebt es auch

Gekochten Pudding,

welcher auf folgende Art behandelt wird: Die Puddingmasse wird anstatt in „offene Formen" in solche gefüllt, die mit einem gut verschließbaren Deckel versehen sind. Die Form wird ebenso wie jede andere mit Butter gestrichen und mit Streumehl „ausgestaubt", und nachdem 3 Viertheile mit der Puddingmasse vollgefüllt sind, wird die Form mit dem Deckel geschlossen, in eine Casserolle gegeben, in diese so viel warmes Wasser aufgegossen, daß mindestens die Hälfte der Form im Wasser steht, auf's Feuer gestellt, die Casserolle mit dem Deckel geschlossen, so rasch als möglich zum Kochen gebracht und das Kochen mindestens eine Stunde ununterbrochen fortgesetzt. Nach Verlauf dieser Zeit kann die Casserolle geöffnet werden, um mit einer Nadel von Eisen oder Holz, die man

in die Masse einsticht und wieder herauszieht, zu untersuchen, ob die Masse fertig gekocht, „gar", sei. Aber selbst in letzterem Falle bleibt der Pudding in der Form und im kochenden Wasser bis zum Serviren.

Damit die im Innern der Form sich entwickelnden Dämpfe entweichen können, ohne daß beim Kochen das Wasser oder Wasserdampf in die Form eindringen kann, wird in der Mitte des genau schließenden Deckels eine kleine Oeffnung mit einem Röhrchen versehen angebracht. Die Oeffnung dieses Röhrchens wird mit einem leicht schließenden Stöpsel zugedeckt oder es ist an der Form selbst eine Klappe für diesen Zweck angebracht. Diese Oeffnung dient auch dazu, um die Untersuchung mit der „Probirnadel", ohne den Deckel der Form öffnen zu müssen, bewerkstelligen zu können.

Die Saucen zu Puddings

sind entweder von Milch oder Wein bereitet und es giebt „weiße" und „gelbe" Sauce. Erstere wird mit Eiweiß, letztere mit Dotter erzeugt. Auch ganzes Ei kann zur Milchsauce verwendet werden, und je mehr oder weniger Dotter oder Eier zu einer Milchsauce gegeben werden, wird selbstverständlich die Qualität und Güte darnach ausfallen.

Milchsauce mit Vanille.

3 Dotter, 5 Deka Zucker, 1/4 Liter Milch, Vanille.

3 Dotter und 5 Deka Zucker werden mit der Schneeruthe vermengt und mit 1/4 Liter Milch verrührt, hierauf auf ein gelindes Feuer gebracht und bei beständigem Rühren mit der Schneeruthe bis zur Siedehitze erwärmt, jedoch nicht kochen gelassen. Man erkennt daran, daß die Flüssigkeit dick genug geworden ist, wenn ein in dieselbe eingetauchter Löffel beim Herausziehen von der Masse „gedeckt" oder überzogen erscheint. Nachdem die Milchsauce vom Feuer abgenommen, wird das Rühren mit der Ruthe noch eine kurze Zeit fortgesetzt und

eine entsprechende Menge Vanillezucker eingemengt. (Die Methode, ein Stückchen Vanille mitzukochen, um der Sauce Aroma zu geben, ist keine rationelle, die Vanille mit Zucker zu pulverisiren und als Pulver zu verwenden, ist ausgiebiger und ökonomischer.)

Weiße Vanillesauce.

5 Deka Zucker, 3 Eiweiß, 2 Deka Kartoffelstärke werden mit der Schneeruthe verrührt, 1/4 Liter Milch zugegossen und vermengt, hierauf auf's Feuer gebracht und bei beständigem Umrühren mit der Schneeruthe bis zur Siedehitze erwärmt. Schließlich wird Vanillepulver zugesetzt, gut vermengt und warm servirt.

3 Schnee, 5 Deka Zucker, 2 Deka Kartoffelstärke, 1/4 Liter Milch, Vanille

(Bekanntlich verhärtet Eiweiß, sowie auch der Dotter in der Hitze; wird eine solche Eiersauce übermäßig erwärmt, so bilden sich Flocken von geronnenem Ei, welche obige Eigenschaft constatiren.)

Weiße Vanille- oder Milch-Sauce.*) (Zweites Verfahren.)

3 Deka Kartoffelstärke, 6 Deka Zucker werden mit einigen Eßlöffel voll Milch angerührt und 1/4 Liter Milch noch zugegossen und vermengt, sodann auf gelindes Feuer gebracht und bei beständigem Umrühren bis zur Siedehitze erwärmt. Als Würze wird Vanille zugegeben.

3 Deka Kartoffelstärke, 6—8 Deka Zucker, 1/4 Ltr. Milch, Vanille.

Früchtensauce zu Pudding

werden entweder aus dem passirten Marke der Obstsorten, wie sie die Jahreszeit bringt, oder vom „conservirten Fruchtsafte", oder aus Marmelade, oder aber auch von klarem Safte verschiedener Früchte bereitet, und zwar auf folgende Art:

*) Diese Sauce ist Personen mit schwacher Verdauung dienlich.

¼ Ltr. Obstmark, ⅛ Ltr. Wasser, ¼ Liter Wein, 3—4 Deka Kartoffelmehl, 12-15 Dk. Zucker, 2 Dotter.

¼ Liter passirtes Mark von reifen Erdbeeren, Himbeeren, Ribisel (Johannisbeeren), Brombeeren, Maulbeeren, Weichseln*), Marillen (Aprikosen), Pfirsiche, Mirabellen, Mispeln, Atlasbeeren, Heckenbeeren (Hetscherln oder Hagebutten), Dirndeln (Korneliuskirschen**), ⅛ Liter Wasser, ¼ Liter Wein (weiß oder roth), 3—4 Deka Kartoffelstärke werden zusammengemengt und so viel Zucker zugegeben, damit diese Mischung süß genug geworden ist und wozu ungefähr 12—15 Deka Zucker erforderlich sind. Diese Flüssigkeit wird auf gelindes Feuer gebracht, bis zur Siedehitze bei stetem Umrühren erwärmt und dann passirt (in manchen Fällen nachgefärbt).

Wird „Früchtensauce" aus Marmelade bereitet, so wird diese mit ebensoviel Wasser vorerst auf's Feuer gebracht und aufgelöst, dann ebensoviel Wein als Wasser zugegossen und auf je ¼ Liter solcher Lösung 1—2 Deka Kartoffelstärke, mit Wasser oder Wein angerührt, zugesetzt, das Ganze bis zur Siedehitze erwärmt und passirt. Während des Erwärmens wird ein Stückchen Zimmt und ein Stückchen Citronenschale in die Flüssigkeit gegeben, um einen Duft mitzutheilen; beim Passiren bleiben dann diese würzenden Stücke zurück.

Früchtensauce mit Sago

wird bereitet, indem man auf je ¼ Liter Sauce einen Eßlöffel voll Sago in dem zur Sauce bestimmten Wasser aufkochen läßt, abschäumt und dann mit der Sauce nach obigem Mischungsverhältnisse vermengt.

Weinsauce.

3-4 Dk. Kartoffelstärke, ⅛ Liter Wasser, ¼-⅛ Ltr. Wein, Zucker, Zimmt, Citron, Orangenblüthe, Rosenwasser.

3—4 Deka Kartoffelstärke werden mit ⅛ Liter Wasser vermengt, ¼—⅛ Liter weißen oder rothen Weines und genügend

*) Weichseln und Marillen werden sammt den Kernen zerstoßen, damit auch diese den Geschmack beim Erwärmen abgeben. Beim Passiren bleiben die Kerne zurück.

**) In Baiern Dirlitzen genannt.

Zucker, ferner ein Stückchen Citronenschale, ein Stückchen Zimmt, 1 Kaffeelöffel voll Orangenblüthen oder Rosenwasser, 2—3 Gewürznelken und einige Körnchen Cardamomen zugegeben. Diese Mischung wird bis zur Siedehitze erwärmt und dann passirt.

Schaumweinsauce (Chaudeau).

6 Dotter, 12 Deka Zucker, 1/4 Liter Wein, Citron.

6 Dotter werden mittelst Schneeruthe mit 12 Deka Zucker verrührt und 1/4 Liter Weißwein, der Saft einer Citrone und etwas auf Zucker abgeriebene und abgeschabte Citronenschale. Diese Mischung wird mittelst Schneeruthe auf gelindem Feuer so lange geschlagen, bis die Siedehitze erreicht ist. Der so gebildete „Weinschaum" wird entweder über den Pudding gegeben oder wie Sauce im Geschirre servirt; in diesem Falle wird, um die Masse flüssiger zu gestalten, etwas mehr Wein und in Folge dessen auch etwas mehr Zucker gegeben.

Um aber einen steifen Weinschaum zu erzielen, mit welchem auf dem Pudding mittelst der Düte eine Verzierung angebracht werden kann, wird weniger Wein, bei obigem Mischungsverhältnisse bis zu 1/8 Liter herab, zugegeben.

Citronenweinsauce (Chaudeau). (Zweites Verfahren.)

8—10 Dotter, 2—3 Deka Kartoffelstärke, 1/2 Liter Wein.

8—10 Dotter werden mit 16 Deka Zucker mittelst Schneeruthe verrührt, auf Zucker abgeriebene Citronenschale, der Saft einer Citrone und 2 Deka Kartoffelstärke miteingerührt und 1/2 Liter Weißwein langsam eingegossen, sorgfältig vermengt und auf gelindem Feuer so lange mit der Schneeruthe geschlagen, bis diese Flüssigkeit die Siedehitze erlangt hat.

Weiße Schaumsauce (weißer Chaudeau).

4 Eiweiß. 15 Deka Zucker, 1/8-2/10 Str. Wein, Cognac, Rum.

4 Eiweiß werden mit 15 Deka Zucker vermengt, auf Zucker abgeriebene Citronenschale und der Saft einer Citrone zugegeben, hierauf über gelindem Kohlenfeuer schaumig ge-

schlagen. In die schaumige Masse wird $^1/_8$ oder $^2/_{10}$ Liter Wein, 1 Gläschen Cognac oder Rum zugegeben und bis zur vollständigen Erwärmung das Schlagen fortgesetzt.

Orangenweinsauce

wird auf dieselbe Art und mit demselben Mischungsverhältnisse bereitet; es wird jedoch anstatt einer Citrone eine Orange verwendet, und zwar sowohl der Saft derselben als auch etwas von der Schale, auf Zucker abgerieben, des Geschmackes wegen hiezugegeben.

Sultaninen- oder Cibebensauce.

Sorgfältig von Stingeln befreite Sultaninen werden gewaschen und mit Wasser, Wein und Zucker zu gleichen Theilen bei gelindem Feuer gedünstet. Bei diesem Vorgange wird ein Stückchen Zimmt und ein Stückchen Citronenschale in die Flüssigkeit gegeben. Ein Eßlöffel voll Kartoffelstärke wird mit Weißwein verrührt, genügend Zucker zugesetzt und die gedünsteten Rosinen sammt dem Safte in die angerührte Stärke in kleinen Partien eingemengt und aufkochen gelassen.

Sauce à la tutti frutti

1 Löffel Kartoffelstärke, 3-4 Eßl. Wasser, $^1/_8$-$^2/_{10}$ Ltr. Wein, Cognac, Orangenblüthenwasser, 8-10 Dk. Zucker, Citronensaft.

wird auf ähnliche Weise wie „Rosinensauce" bereitet. Ein Eßlöffel voll Kartoffelstärke wird mit 3—4 Eßlöffel voll Wasser angerührt, $^1/_8$ oder $^2/_{10}$ Liter Weißwein, 1 Kaffeelöffel voll Cognac, einige Tropfen Orangenblüthenwasser, 8—10 Deka Zucker werden vermengt auf's Feuer gebracht und aufkochen gelassen. Eingesottene oder gedünstete Früchte werden in kleine Stückchen geschnitten, in die fertige Sauce gegeben und so servirt.

Combinirte Mehlspeisen. Malthäser Reis.
(Riz à la Malta.)

½ Liter Milch, 4 Deka Butter werden kochend gemacht, 15 Deka Reis langsam eingeschüttet, verrührt und aufkochen gelassen. Um die Siedehitze zu erhalten, wird das Gefäß an einen diesem Zwecke entsprechenden Ort auf der „Herdplatte" gestellt. Der Reis wird bis zum vollständigen Erweichen öfters umgerührt, um das Anbrennen zu verhüten. Ein Stückchen Zimmt und ein Stückchen Citronenschale wird in den Reis gegeben und nachdem derselbe weich gekocht, wieder herausgenommen. Der weich gekochte Reis wird mit „Wein-Crême" folgenderart vermengt: 8 Dotter, 1 ganzes Ei, eine Messerspitze oder 1 Deka Haarpuder oder Reisstärkemehl und 15 Deka Zucker werden mittelst Schneeruthe verrührt. Dazu wird der Saft einer Orange, auch von der Schale auf Zucker abgerieben, nebst ½ Liter Weißwein gegeben und vermengt. Hierauf bringt man diese Mischung auf's Feuer und bei fortwährendem Rühren und Schlagen mit der Schneeruthe bis zur Siedehitze erwärmt. Diese Wein-Crême oder Chaudeau wird mit dem bereits weich gekochten Reis vermengt, und zwar der Weinschaum in kleinen Partien, d. i. löffelweise dem Reis zugesetzt und verrührt. Der Reis soll ebenfalls noch warm sein; ist so viel Crême eingerührt und sorgfältig vermengt, daß die Masse dem Geschmacke entspricht, so wird dieselbe in eine mit Fett gestrichene Form gefüllt, „kalt gestellt"; durch die Abkühlung gewinnt die Masse eine gewisse Sulzigkeit und ist diese erreicht, so wird der Reis aus der Form herausgestürzt und servirt, nachdem das Stück mit Vanillezucker bestaubt worden ist.

½ Liter Milch,
4 Deka Butter,
15 Deka Reis,
Citronenschale,
Zimmt,
8 Dotter,
1 Ganzes,
15 Deka Zucker,
Orangensaft u.
Schale,
⅛ Liter Wein,
Haarpuder.

Reis-Croquets*) in Schmalz gebacken.

In Milch gekochter Reis, der wie zu Pudding behandelt, daß nämlich 15 Deka Reis in ½ Liter kochender Milch ge-

15 Deka Reis,
½ Liter Milch,
8 Deka Butter,
5 Deka Zucker,
8 Ganze oder
6 Dotter,
Zimmt,
Citron.

*) Reisknödel.

schüttet werden, in welche auch 5 Deka Butter gegeben, dann weich gekocht worden sind, wird einigermaßen fester werden gelassen, als wie solcher zu Pudding verwendet wird. In diese Reismasse werden in heißem Zustande noch 3 Deka Butter, 5 Deka Zucker, 3 ganze Eier eingemengt und die Masse erkalten gelassen. Aus der erkalteten Reismasse werden dann entweder Kugeln, oval geformte oder längliche, an beiden Enden zugespitzte Stücke, geformt, diese in „Ei" getaucht, mit Semmelbröseln bestreut oder eingewälzt (panirt), hierauf in Schmalz gebacken und mit einer Fruchtsauce servirt.

Gefüllte Reis-Croquets

erhalten in die Mitte derselben entweder eine kleine ganze eingesottene Frucht, wie Weichsel, Kirschen, Mirabellen u. s. w., oder ein der Größe entsprechendes Stückchen einer größeren eingesottenen Frucht, oder es wird ein Stückchen einer fest eingekochten Marmelade als Füllung gegeben, die geformten Croquets gut geschlossen, panirt und dann in Schmalz gebacken.

Reis-Charlotte.

15 Deka Reis,
½ Liter Milch.
5 Deka Butter,
15 Deka Zucker,
4 Ganze,
4 Dotter,
Citron.

15 Deka Reis werden in ½ Liter Milch mit 5 Deka Butter wie zu Pudding weich gekocht und erkalten gelassen. Die erkaltete Reismasse wird mit einer „warm geschlagenen Bisquitmasse" auf folgende Art vermengt: 15 Deka Zucker, 4 ganze Eier, 4 Dotter werden auf gelindem Kohlenfeuer so lange mit der Schneeruthe geschlagen, bis die Masse das Aussehen einer Bisquitmasse, aus Schnee bereitet, erlangt hat, d. i. steif ausgeschlagen ist. Hierauf wird die Masse im kühlen Raume bis zur vollständigen Abkühlung fertig geschlagen. Als Würze wird abgeriebene Citronenschale, auch Vanille zugegeben. Die mittlerweile erkaltete Reismasse wird, wie schon erwähnt, mit dieser Bisquitmasse vermengt, und zwar die Letztere in kleinen

Partien dem Reis zugesetzt und nach und nach verrührt, bis Beide sorgfältig vermengt sind, sodann eine mit Fett (Butter) gestrichene Form gefüllt und anfangs im Wasser gebacken; nachdem aber dieses verdunstet ist, trocken gebacken, so daß von unten sich eine Kruste bilden kann. In die Masse werden Rosinen gegeben. Diese Charlotte kann mit Vanillesauce servirt werden.

Karthäuser Reis.

(Riz à la Chartreuse.)

Reis wird im Wasser und Weißwein weich gekocht, jedoch so, daß derselbe, wenn er fertig und weich genug ist, eine feste Masse bildet, und nachdem zum Kochen ein einfacher Wein verwendet wurde, so wird nun ein Glas schweren Weines, ein Gläschen Cognac und ein Gläschen Vanille-Liqueur in den Reis eingemengt. Beim Kochen wird früher schon ein Stückchen Zimmt gegeben, welchen man später wieder herausnimmt. Auch wird genügend Zucker, dem Geschmacke entsprechend, der Masse zugesetzt; ferner werden einige Dotter, Rosinen, Korinthen und kleingeschnittene eingesottene Cedri eingemengt und noch einige Zeit heiß stehen gelassen. Eine runde glatte Form wird mit Biscotin ausgelegt, der Reis hineingefüllt und dann herausgestürzt.

Karthäuser Klöße in Schmalz gebacken.

Von kleinen Semmeln wird die Rinde abgeschält, rund geformt und in eine Mischung von Milch, Dotter und Zucker (anstatt Dotter auch ganzes Ei) gemengt, eingeweicht, bis diese „Klößchen" so viel Feuchtigkeit aufgesaugt haben, daß sie so weich wie eine ungebackene Masse werden, hierauf im abgequirlten Ei eingetaucht, mit Semmelbröseln überzogen und in Schmalz gebacken.

Karthäuser Klöße mit Backteig überzogen.

Die oben beschriebenen, schon erweichten, geschälten Semmeln werden in Backteig gelegt, darin untergetaucht, mittelst einer zweispitzigen Gabel langsam herausgehoben und sofort in's kochende Schmalz gelegt.

Milchbackteig.

Feines gesiebtes Mehl wird mit Milch zu einer glatten Masse angerührt, wenig Zucker, d. i. auf circa 10 Deka Mehl 1 Deka Zucker, gegeben. Die glatte Masse, welcher ein wenig Salz zugesetzt wurde, wird weiters mit Milch verdünnt, bis sie eine solche Consistenz erreicht hat, daß, wenn ein Gegenstand darin eingetaucht wird, die Masse denselben vollständig deckt.

Es giebt dreierlei „Backteig". Ersterer mit Milch ist der am meisten gebräuchliche. Ferner

Weinbackteig.

(Pâte à frire.)

¼ Kilo Mehl, ⅓ Liter Wein, 2 Löffel Oel, Salz, Zucker.

25 Deka gesiebtes Mehl werden mit circa $^3/_{10}$ Liter (1 Seitel) lauwarmem Wein, 2 Eßlöffel voll feinem Olivenöl, Salz, 2 Deka Zucker zu glattem Teige angerührt und so viel Wein zugegeben, bis die Masse dickflüssig geworden ist, so daß die darin eingetauchten Stücke „gedeckt" werden. Um diese Masse zu einer „glatten", ohne Knollen, zu gestalten, wird dieselbe zuerst „fest" angerührt, der Wein in kleinen Partien zugegeben und verrührt.

Backteig mit Bier (Bierteig)

wird in gleicher Weise wie der Weinteig bereitet, jedoch ohne Zucker und gut gesalzen, wozu auch Pfeffer, Neugewürz und Ingwer zugesetzt wird.

Gefüllte Karthäuser Klöße mit Backteig überzogen.

Die geschälten Semmeln werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, in der Größe eines Thalerstückes ausgestochen, je zwei mit Marmelade zusammengesetzt und dann in die früher besprochene Mischung von Eier, Milch und etwas Zucker gelegt und aufsaugen gelassen, hierauf in Backteig getaucht und in Schmalz gebacken.

Füllung zu Karthäuser Klöße.

Aepfel-Marmelade wird mit etwas Rum oder Cognac gemengt, gestiftelte Mandeln, Korinthen und fein geschnittene Orangenschalen oder Cedri zugesetzt. Ferner werden Aepfel geschält, klein geschnitten oder auch gehackt, mit Wein und etwas Zucker nebst einem Stückchen Zimmt gedünstet. Nach dem Erkalten wird etwas Rum oder Cognac, ein Gläschen Vanille-Liqueur, Korinthen, gestiftelte Mandeln und wenn diese Füllmasse zu saftig ausfällt, etwas Bisquitbröseln daruntergemengt.

Hagebuttenfüllung für Karthäuser Klöße.

Hagebutten-Marmelade (Heckenbeeren oder Hetscherln*) wird mit Rothwein verdünnt oder weich gemacht, etwas Bisquitbröseln, gestoßene Mandeln daruntergegeben, genügend versüßt und Zimmt und Citronenschale zugesetzt.

Karthäuser Klöße mit Aepfel gefüllt.

Aepfel, die eine feste Structur haben, wie Reinetten, Borsdorfer (Maschansker), werden geschält, in halbfingerdicke

*) Frucht der wilden Rosen.

Scheiben geschnitten und, nachdem die Samengehäuse mittelst eines Rohres aus Blech herausgestochen sind, im Wasser, Wein und Zucker mit einem Stückchen Zimmt und Citronenschale gedünstet. Nach dem Erkalten wird eine solche „gedünstete Aepfelscheibe" zwischen bereits in Milch, Ei und Zucker geweichte Semmelscheiben gelegt; der durch das Ausstechen des Samengehäuses gewonnene Raum in der Mitte der Aepfelscheibe wird entweder mit fester Ribisel- oder Himbeer-Marmelade oder mit einer in Zucker eingesottenen Weichsel ausgefüllt. Die so zusammengesetzten Klösse werden in Backteig getaucht, damit überzogen, sofort in Schmalz gebacken und vor dem Serviren mit Vanillezucker bestaubt.

Aepfel, Birnen, Marillen, Pfirsiche und Pflaumen in Schmalz gebacken

werden in ähnlicher Weise behandelt. Sollen Aepfel oder Birnen im rohen Zustande verwendet werden, so wählt man solche, die bei der angewendeten Wärme genügend erweichen. Aepfel und Birnen werden geschält, in Spalten getheilt, mit Zucker eingestaubt und sofort mit Backteig überzogen. Die im reifen Zustande an und für sich schon weichen Früchte werden in einem solchen Reifegrade gewählt, daß sie durch die Erwärmung beim Backen genügend erweichen. Dieselben werden aber auch vor dem Eintauchen in den Backteig mit Zucker bestreut, d. i. in gestoßenen Zucker gelegt, damit überschüttet, so daß die Früchte von allen Seiten mit demselben überzogen werden.

Diese Behandlung wird bei Früchten angewendet, wie sie jeweilig die Jahreszeit bringt. Es werden aber auch für diesen Zweck conservirte Obstgattungen aller Art (Dunstobst) verwendet. In diesem Falle läßt man den Saft von den Früchten gut abtropfen, indem man dieselben längere Zeit früher auf einen Seiher legt und auf diese Art zum Backen vorbereitet. „Weinbackteig" ist für diese Art Mehlspeise der geeignetste.

Spargel, Spargelfisolen, Blumenkohl, Artischocken, Schwarzwurzel u. Zuckerrüben in Schmalz gebacken.

Die genannten Gemüsesorten werden vorerst zugerichtet, d. i. geschält, geschnitten, im gesalzenen Wasser weich gekocht und in kaltes Wasser gegeben, nach der Abkühlung auf Siebe oder Seiher gelegt, abtropfen gelassen, in Backteig getaucht und gebacken sofort servirt.

Backteig-Schnecken, -Schwämme und -Hohlhippen.

Zu dieser Art Backwerk werden eigenthümlich geformte Eisenmodelle verwendet, welche zuerst in das kochende Schmalz gelegt werden, damit sie diese Hitze annehmen. In diesem heißen Zustande werden sie in eine dünne Backteigmasse getaucht, welche an dem Eisen haften bleibt. Nach dem Herausziehen aus dem Teige, indem die Masse bereits abgetropft ist, wird dasselbe wieder in's kochende Schmalz gelegt und so lange darin gelassen, bis die Masse, die bei dieser Procedur sich vom Eisen

Fig. 62.

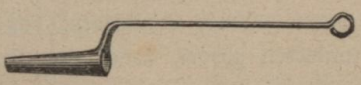

Fig. 63.

Fig. 64.

loslöst und im kochenden Schmalze schwimmt, eine hellbraune Farbe angenommen hat. Sobald das steif gewordene Stück sich losgelöst hat, wird das Eisen von Neuem im heißen Zu-

stande in die Masse getaucht und so fortgefahren. Die braun gewordenen Stücke werden mit einem durchlöcherten Löffel (Schaumlöffel) aus dem kochenden Schmalze herausgenommen, mit Zucker bestreut und servirt. Die Höhlungen dieser in Schmalz gebackenen „Hohlhippen" oder „Körbchen" wie der Schnecken oder anderer Thierformen werden entweder mit Crême, Marmelade, mit gedünsteten oder in Zucker eingesottenen Früchten gefüllt, oder aber auch mit einer Früchtensauce servirt.

Zu den aus Backteig bereiteten Backwerken gehören ferner auch die sogenannten „Waffeln", welche als dünne Blätter mit Marmelade zusammengesetzt und mit Vanillezucker bestaubt,

Vanillewaffeln

genannt werden. Die dünnen Blätter werden aber auch mit einer Windmasse, in welche man verschiedenen Geschmacksstoff, so auch geriebene Mandeln oder Haselnüsse eingemengt, bestrichen und zusammengesetzt und darnach benannt. So giebt es Haselnuß-, Erdbeer-, Himbeer-, Citronen- und Vanillewaffeln. Das Mischungsverhältniß ist von den früher besprochenen dadurch verschieden, daß zu demselben Zucker als Bestandtheil gehört, daher zum Unterschiede

Süßer Backteig

15 Deka Zucker, 5 Dotter, 1/3 Liter Milch, 30 Deka Mehl, Wasser.

genannt ist, mit folgender Mischung: 15 Deka Zucker werden mit 3 Dottern angerührt und mit 1/3 Liter Milch gut vermengt. Hiezu werden 30 Deka Mehl gegeben und ein glatter Teig damit angerührt. Nachdem dies geschehen ist, wird

12 Deka Zucker, 3 Dotter, 1/3 Liter Milch, 30 Deka Mehl, Wasser.

wiederum so viel Milch und Wasser in kleinen Partien zugesetzt, bis die Masse dünnflüssig geworden ist. Von dieser Masse wird eine Probe gebacken und erscheint diese zu dickflüssig, mit Wasser verdünnt. Das Backen geschieht über'm Kohlenfeuer, das in einer dazu geeigneten Vertiefung ange-

bracht ist, oder über den zu diesem Zwecke construirten Gasflammen und mittelst „Waffeleisen" (Fig. 65) gebacken.

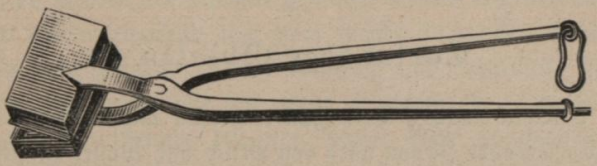

Fig. 65.

Die Eisen werden über dem Kohlen- oder Gasfeuer bis zur Siedehitze erwärmt, d. i. wenn Wasser darauf gespritzt wird, dasselbe kochend zischt, und nachdem es mittelst eines Bürstchens fett gemacht ist, so viel Masse aufgegossen, als für die ganze Fläche des Eisens hinreicht. Sobald die Masse auf der einen Seite hellbraun geworden ist, wird das Eisen über dem Feuer auf die andere Seite „gewendet", um auch die zweite Seite braun werden zu lassen. Sodann werden die Eisenplatten geöffnet, das gebackene Blatt herausgenommen, auf Papier gelegt und mit einer Holzplatte flach gedrückt. Solche Blätter werden dann, wie bereits oben besprochen, je zwei zusammengesetzt.

In ähnlicher Weise werden

Hohlhippen

erzeugt. Zu diesen wird dieselbe Masse wie zu „Vanillewaffeln" verwendet, nur wird sie flüssiger gemacht und anstatt viereckigen, mit Rippen versehenen, werden glatte Eisenplatten verwendet. Beim Backen der Hohlhippen wird auf gleiche Weise vorgegangen, wie bei Vanillewaffeln; es wird das Eisen über'm Kohlenfeuer erhitzt, bis darauf gespritztes Wasser kochend zischt, die Platten werden von Innen mit Butter ein wenig fett gemacht und so viel von der Masse aufgegossen, als für die Fläche gerade nöthig ist. Sobald die aufgegossene Masse auf einer Seite gebacken, wird das Eisen gewendet, und ist diese auch auf der andern Seite hellbraun geworden, wird das Blatt auf dem Eisen, nachdem es geöffnet, über einen Holzstab gerollt,

wodurch die Form eines Rohres gebildet, wird und deßhalb obigen Namen führt.

Carlsbader Oblaten.

2 Dotter, 6 Deka Zucker, 20 Deka Mehl, Milch u. Wasser.

2 Dotter und 6 Deka Zucker werden mit 1 Eßlöffel voll Milch angerührt, sodann wird von Milch und Wasser zu gleichen Theilen so viel zugegossen, daß 20 Deka Mehl, zu dem obigen zugegeben, zu einer glatten Masse angerührt werden können. Nachdem dies geschehen ist, wird von Milch und Wasser zu gleichen Theilen noch so viel zugegossen, bis die Masse dünnflüssig geworden ist. Von dieser werden mit glatten, runden Eisen Blätter gebacken, die beim Herausnehmen auf's Papier gelegt mit einer Holzplatte gerade und flach gedrückt werden. Diese Blätter werden je zwei zusammengesetzt. Es wird eines der Blätter mit der Masse bestrichen, ein Blatt darauf gelegt und abermals zwischen die Eisenplatten gebracht, wo sie aber bei gelinder Wärme „zusammengebacken" werden.

Die Füllung zu Carlsbader Oblaten.

ist folgende: Geschälte Mandeln werden mit Eiweiß fein gerieben, mit dem Dreifachen des Gewichtes derselben feiner Zucker eingemengt, schaumig gerührt und beim Schaumigrühren so viel Eiweiß zugesetzt, daß die Masse zum Bestreichen der Blätter sich eignet. Als Würze wird Zimmt und Vanille gegeben. Auch können die feingeriebenen Mandeln mit einer schweren Windmasse vermengt, und mit der nöthigen Würze dann zur Füllung der Blätter verwendet werden.

Nachdem die gefüllten Blätter zusammengebacken sind, werden sie beim Herausnehmen vom „Eisen" mit einer Holzplatte flach und gerade gedrückt und nach einer Scheibe in gleiche Größen geschnitten. Sie werden im warmen Zustande mit Vanillezucker bestreut, übereinandergelegt und, um die Verwitterung zu verhüten, mit einer Glocke zugedeckt.

Blättertorte aus Carlsbader Oblaten.

Es werden die fertigen gefüllten Blätter mit Marmeladeglasur zusammengesetzt, und zwar weiche Marmelade wird mit so viel fein gesiebtem Zucker vermengt und angerührt, bis die Masse zum Bestreichen fest genug geworden ist. Die Füllung soll aus dem Grunde fest sein, damit beim Zerschneiden der Torte die Marmelade durch Druck nicht aus den Lagen heraustrete. Um die Füllung vielfärbig zu machen, wird „weiße" Citronen-, Orangen-, Ananasglasur; „rothe" Himbeer-, Erdbeerglasur; „gelbe" Marillen-, Pfirsicheglasur; „braune" Kaffee- oder „dunkelbraune" Chocoladeglasur angewendet. Die obere Fläche wird mit Marmelade bestrichen und mit dünner Glasur überzogen.

Auf gleiche Weise wird aus Vanille-Waffelblättern, die mit Marmeladeglasur bestrichen und zusammengesetzt werden

Vanillewaffelbäckerei

bereitet. Es wird nämlich ein fingerdickes Blatt von Sand-, Chocolade-, Haselnuß-, Mandel-, Grillage- oder Brodmasse mit Marmelade bestrichen und auf beiden Seiten mit Waffelblättern belegt, die obere Fläche mit Glasur überzogen und geschnitten. Damit das Schneiden erleichtert wird und die „reschen" Waffelblätter nicht brechen, wird das zusammengesetzte Blatt im Ofen ein wenig erwärmt. Diese Art Bäckerei wird nach den Bestandtheilen auch benannt und heißt Chocolade-, Haselnuß- oder Grillagewaffeln u. s. w.

Vanille-Waffelblätter werden auch zu Umhüllungen bei Crême und Gefrornem, wie auch als Einlagen bei denselben vielfach verwendet.

Holländische Waffeln

12 Deka Zucker,
6 Dotter,
24 Deka Mehl,
Milch,
Citron.

werden ebenfalls mit dem hiezu construirten sogenannten „Waffeleisen" durch Aufgießen der flüssigen Masse auf die erhitzten, fett gemachten „Eisen" über'm Kohlenfeuer gebacken. Die

Rippen der Eisenplatten sind aber zu dieser Art Waffeln größer und stärker ausgeprägt. Die Masse hiezu und deren Mischungsverhältniß mit geringer Abweichung von dem ersteren ist folgendes: 12 Deka Zucker werden mit 6 Dottern angerührt, 24 Deka Mehl hinzugegeben und mit Milch zu einem glatten Teige gerührt und weiters noch so viel Milch (circa $^1/_2$ Liter) in kleinen Partien zugesetzt und verrührt, bis die Masse flüssig genug geworden ist. (Auch kann etwas Rahm der Masse zugegeben werden.) Die Hauptsache bei der Bereitung ist die richtige Flüssigkeit der Masse, daher auch eine Backprobe nöthig; auch ist es vortheilhaft, nach dem Aufgießen der Masse und sobald das Eisen geschlossen ist, dasselbe sofort auf dem Kohlenfeuer zu wenden und nicht früher zu öffnen, bis die Masse gebacken, welcher Umstand an der zwischen den Fugen ausgetretenen Masse zu erkennen ist.

Diese Gattung Waffeln werden warm mit einer Fruchtsauce, Crême oder Compots servirt und zuvor mit Vanillezucker bestaubt.

Strudel oder Rolladen

giebt es zweierlei Gattung, und zwar gekochte und gebackene Strudel. Sie unterscheiden sich dadurch, daß Erstere aus gewöhnlichem sogenannten „Nudelteig", der aus Wasser, Ei und Mehl angeknetet, bereitet werden; der gebackene Strudel hingegen wird aus einer hiezu geeigneten Masse, dem sogenannten „Strudelteige", hergestellt. Zwischen Beiden ist ferner der Unterschied, daß die gekochten Strudel mit einer Füllung versehen werden, die nicht versüßt wird; während gebackener oder sogenannter „gezogener Strudel" mit süßer Füllung bereitet wird. Ferner werden gekochte Strudel zumeist auch in Suppen gegeben oder geschmalzt als einfache Mehlspeise servirt, während der „ge-

zogene Strudel" als Tafelstück gegeben werden kann und diese sind es, mit welchen wir uns befassen wollen.

Der Strudelteig.

$^1/_2$ Kilo gesiebtes Mehl wird mit $^3/_{10}$ Liter warmem Wasser (ungefähr 35—40 Grad), 1 Ei, welches an einem warmen Orte lauwarm geworden ist, 2—3 Deka geschmolzenes lauwarmes Fett (Butter) zu einem geschmeidigen weichen Teige angeknetet, ein Laib daraus geformt und dieser in eine gewärmte Serviette gewickelt oder zugedeckt. Ferner wird eine irdene Cassérolle gewärmt und über den Teig gestürzt, um diesen warm zu erhalten. Auch können zwei Geschirre wechselweise gewärmt und darüber gestürzt werden. Nachdem der Teig ungefähr eine halbe Stunde auf diese Art gewärmt wurde, wodurch die gewünschte Zähigkeit des Teiges erzielt worden ist, wird derselbe auf einem Tischtuche, das zuvor mit Mehl eingestaubt wurde, dünn ausgerollt und behutsam mit beiden Händen zu einem dünnen Blatte ausgezogen. In dieses Blatt werden die verschiedenen Füllungen eingerollt, von welchen dann ein solcher Strudel den Namen erhält.

Rahmstrudelfüllung.

6 Deka Butter und 6 Deka Zucker werden mit 5—6 Dottern schaumig gerührt, Citronenschale als Würze zugegeben. Hiezu werden 5—6 Deka Semmelbröseln, 6—8 Eßlöffel voll sauren Rahms, 6 Deka Korinthen, 6 Deka Rosinen gegeben und mit der früher schaumig gerührten Masse vermengt. Mit dieser „Füllmasse" wird der bereits dünn ausgezogene „Strudelteig" bestrichen und hierauf zusammengerollt. Es wird nämlich das Tischtuch, auf welchem die Manipulation ausgeführt wird, auf einer Seite so weit gehoben, daß der einmal überlegte Teig sich weiter rollt.

6 Deka Butter,
6 Deka Zucker,
6 Dotter,
Citron,
6 Deka Bröseln,
6 Löffel Rahm,
6 Dk. Korinthen,
6 Deka Rosinen.

Der zusammmengerollte Streifen wird in ein mit Fett bestrichenes flaches Becken spiralförmig eingelegt, mit flüssigem

Fett (Butter) überstrichen und hierauf gebacken. Ist das Stück gebacken, so wird mit Zucker versüßte Milch darüber gegossen, so daß die Oberfläche damit bedeckt erscheint, und wiederum in den Ofen gegeben und so lange darin gelassen, bis die Milch vom Teige vollständig aufgesaugt worden ist und eine braune Kruste gebildet hat. Aus dem Becken gestürzt, wird eine Vanillesauce darübergegossen, und entweder im Ganzen oder in Theile geschnitten, servirt.

Fig. 66.

Anstatt eines flachen, glatten Beckens kann eine dem Zwecke entsprechende façonnirte gerippte Form verwendet werden, welche das Zertheilen erleichtert (Fig. 66).

Mandelstrudelfüllung.

6 Deka Mandeln, 1 Ei z. Reiben, 6 Deka Zucker, 4 Dotter, Citronenschalen Saft, Weizenpuder.

6 Deka geschälte Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben, mit 6 Deka Zucker, 4—5 Dottern schaumig gerührt, Citronenschale, einige Tropfen Citronensaft und eine Messerspitze Weizen- oder Reißstärkemehl, d. i. Weizenpuder, zugesetzt. Mit dieser Masse wird das ausgezogene dünne Blatt, von Strudelteig ungefähr zwei Messerrücken dick bestrichen und aufgetragen, zusammengerollt, mit Fett (Butter) bestrichen, gebacken und, nachdem derselbe „gar" gebacken ist, mit versüßter Milch übergossen und wie der vorher besprochene „Rahmstrudel" nachgebacken.

Nußfüllung

3 Dk. Nußkerne, 3 Dk. Mandeln, 1 Ei, 6 Deka Zucker, 4 Dotter, Weizenpuder, Zimmt, Vanille.

wird ebenso wie die „Mandelfüllung" bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß die Hälfte der Gewichtsmenge Nußkerne und die andere Hälfte geschälte süße Mandeln gegeben werden. Demnach 3 Deka Nußkerne (lichte), 3 Deka süße geschälte Mandeln mit 1 Ei fein gerieben, diese mit 6 Deka Zucker, 4—5 Dottern, 1 Messerspitze Weizenpuder schaumig gerührt. Als Würze wird ein wenig Zimmt zugesetzt.

Mohnstrudelfüllung.

Mohn wird in weichem Wasser weich gekocht, dann auf's Sieb geschüttet, abtropfen und erkalten gelassen. Der erkaltete Mohn wird im Steinmörser fein gestoßen, hierauf mit Milch auf gelindem Feuer gedünstet.

Zweites Verfahren. Der Mohn wird zwischen den Walzen einer Mohnmühle im rohen Zustande zerdrückt und mit Milch bei gelindem Feuer gedünstet, mit Zucker und Honig versüßt, und um demselben eine Art Bindung zu geben, wird geriebener Lebkuchen daruntergemengt. Nach dem Erkalten wird der so zubereitete Mohn auf das ausgezogene Blatt von Strudelteig gestrichen, hierauf zusammengerollt, mit Fett bestrichen und gebacken. Als Würze wird Citronenschale und Zimmt in den Mohn gegeben.

Rosinen- oder Sträußel-Rollade.

14—15 Deka Butter werden kochend gemacht, dann 7 Deka Zucker und 7 Deka Mehl darein gerührt, so wie etwas Zimmt und Citronenschale als Würze zugesetzt und erkalten gelassen.

15 Deka Butter, 7 Deka Zucker, 7 Deka Mehl, Zimmt, Citron.

Ein dünn ausgezogenes Blatt von Strudelteig wird mit saurem Rahm bestrichen und das bereits erkaltete „Sträußel", so wie auch Rosinen und Korinthen darüber gestreut, zusammengerollt gebacken und wie Rahmstrudel behandelt.

Rahmstrudel mit Topfen (Quark oder Käsefüllung).

25 Deka frischer Topfen, welcher nicht kurzbrüchig ist und nicht allzusauer schmeckt, wird im Steinmörser fein gerieben, dabei 5—6 Dotter nach und nach zugegeben und die Masse so lange gerieben, bis sie vollständig zart geworden ist. Hierauf werden 10—12 Deka Zucker zugesetzt, im Steinmörser verrieben und mit 12 Deka geschmolzener Butter vermengt.

25 Deka Topfen, 6 Dotter, 12 Deka Zucker, Citron, Korinthen, 12 Deka Butter, 2 Deka Weizenpuder.

Auch werden Citronenschale als Würze und fein geschnittene eingesottene Orangenschalen und Korinthen in die Masse gegeben und vermengt. Mit dieser Käsemasse wird das bereits ausgezogene Blatt aus Strudelteig bestrichen, hierauf zusammengerollt und wie Rahmstrudel behandelt. Damit diese „Käsefüllung" sich leicht auf den Teig streichen lasse, wird sauerer Rahm zum Erweichen der Masse, wenn es nothwendig erscheint, zugesetzt.

(Bekanntlich wird „Topfen" oder Käse aus der sauer gewordenen Milch bereitet. Es ist auch bekannt, daß sobald eine Milch sauer zu werden beginnt, sie beim Abkochen derselben gerinnt. Bei der Käse- oder Topfenbereitung läßt man die Milch vollständig sauer werden und so lange ruhig stehen, bis sie vollständig ein gestocktes, gesulztes Aussehen erlangt hat. Durch Erwärmen der saueren Milch gerinnt dieselbe und scheidet sich in Molken und Käse oder Topfen ab. Wird bei diesem Vorgange eine höhere Temperatur als ungefähr 20 Grade Rm. angewendet und diese Erwärmung zu rasch eingeleitet, so wird der Topfen kurzbrüchig und krümelig, ist „verbrüht" und zur Bereitung von Backwerken nicht gut verwendbar. Topfen oder Käse, welcher zur Füllungsmasse bei Backwerken sich eignen soll, muß weich und langbrüchig sein und einen gewissen Zusammenhang haben, welche Eigenschaften von der richtigen Behandlung desselben herrühren. Nur ein solcher Topfen oder Käse wird durch das Reiben im Steinmörser zu einer glatten und zarten Masse.)

Griesrahmstrudel.

1/3 Liter Milch,
5 Deka Butter,
10 Deka Gries,
10 Deka Zucker,
5 Deka Butter,
6 Dotter,
Citron,
Vanille,
Rahm.

1/3 Liter Milch (1 Seitel), 5 Deka Butter werden zusammen kochend gemacht und 10 Deka Gries bei beständigem Umrühren langsam darein fließen gelassen, das Rühren auf dem Feuer so lange fortgesetzt, bis die Griesmasse einen Knollen bildet und sich vom Geschirre beim Rühren loslöst. 6 Deka Butter, 10 Deka Zucker werden mit 6 Dottern

schaumig gerührt und mit der mittlerweile erkalteten Griesmasse vermengt, Citronenschale und Vanille als Würze zugesetzt. Mit dieser Masse, in welche auch Rosinen gegeben werden, wird der dünn ausgezogene Strudelteig bestrichen. Damit diese Masse zum Bestreichen weich genug sei, wird Milch oder sauerer Rahm zur Verdünnung derselben zugesetzt und weiters wie Rahmstrudel behandelt.

Auf gleiche Weise wird

Reisstrudel

bereitet. 15 Deka Reis wird in $^1/_2$ Liter Milch und 5 Deka Butter weich gekocht. Ein Stückchen Zimmt wird zugesetzt. Hat der Reis die Milch aufgesaugt, so wird etwas von derselben nachgegossen. Ist der Reis, welcher im geschlossenen Gefäß bei Siedehitze erhalten wird, ohne zu kochen, weich geworden, so läßt man denselben erkalten. 10 Deka Butter, 15 Deka Zucker werden mit 6 Dottern schaumig gerührt und mit dem erkalteten Reis vermengt. Citronenschale und Vanille wird als Würze zugesetzt. Mit der sorgfältig vermengten Reismasse wird der dünn ausgezogene Strudelteig bestrichen, mit Rosinen bestreut, zusammengerollt und wie Rahmstrudel behandelt.

Aepfelstrudel

15 Deka Reis,
$^1/_2$ Liter Milch,
5 Deka Butter,
10 Deka Butter,
15 Deka Zucker,
8 Dotter,
Citron,
Vanille,
Zimmt.

Aepfel, welche hiezu verwendet werden, müssen solche sein, die durch Erwärmung beim Backen weich werden. Am meisten dienen zu diesem Zwecke die sogenannten Kreuzäpfel. Die Aepfel werden geschält, in 8 Theile getheilt, die Samengehäuse herausgenommen, in kleine Schnitzel geschnitten und auf den bereits ausgezogenen Strudelteig dicht aufgestreut, und zwar wird das ausgezogene Blatt vorerst mit Fett bestrichen und dann entweder mit Semmelbröseln, welche zuvor mit Fett

geröstet wurden, oder mit geriebenen Lebkuchenbröseln bestreut, worauf die mit Zucker und Zimmt genügend versüßten Aepfelschnitzel, Rosinen und Korinthen gestreut werden und eine förmliche Schichte davon aufgetragen wird. Diese Schichte

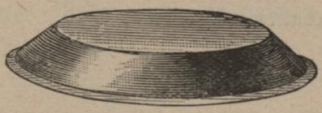

Fig. 67.

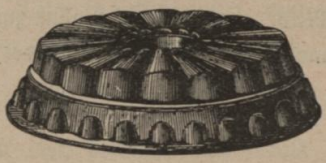

Fig. 68.

von Aepfelschnitzeln wird aber nur handbreit vom Rande entfernt aufgetragen. Dieser eine handbreit*) freigebliebene Streifen wird dann über die Füllung gelegt, weiter gerollt und zwei- oder dreimal überschlagen. Der so zusammengerollte Streifen wird spiralförmig zusammengelegt, in ein mit Fett gestrichenes, ungefähr drei Finger hohes Becken gelegt, die oberen Flächen des Teiges mit Fett gestrichen und gebacken.

Damit der Teig von Innen nicht teigig bleibe, wird das Stück gut „ausgezogen", d. i. sobald der Teig von oben eine Färbung erlangt hat, an einen minder heißen Ort im Ofen gebracht, um „nachzubacken", und wenn der Teig trocken erscheint, mit Fett bestrichen. Sobald das Stück fertig gebacken ist, welcher Umstand durch's Daraufklopfen am Klange zu erkennen, und aus dem Ofen genommen ist, läßt man dasselbe einigermaßen abkühlen, wodurch der Teig mehr Festigkeit erlangt, dann wird eine Schüssel darauf gelegt, umgewendet, damit die Schüssel wieder nach unten komme, worauf die Form in welcher der Strudel gebacken worden ist, abgenommen wird, mit Zucker, in welchen Vanille oder Zimmt oder beides gemengt wurden, eingestreut und warm servirt.

---

*) Auch andere Füllungen werden nur handbreit vom Rande entfernt aufgetragen.

Um das Ausbacken mit mehr Sicherheit zu bewerkstelligen, ist es vortheilhaft, anstatt die Form spiralförmig mit dem fertigen gerollten Streifen zu belegen und auszufüllen, nur einen Ring zu formen, diesen entweder auf einem glatten „Backbleche" oder auch in einer façonnirten Ringform die gut mit Fett bestrichen worden ist, zu backen.

In gleicher Weise können

Strudel in Halbmondform

gebildet oder dressirt und auf gleiche Art behandelt und gebacken werden.

Krautstrudelfüllung.

Junges Kraut (Weißkohl) wird fein geschnitten, gehackt und weich gekocht. Das Wasser wird hierauf abgegossen, das Kraut mit Fett gedünstet. Auf eine zweite Art wird dem gehackten Kraut etwas Wasser, Salz, Pfeffer, Neugewürz, Fett zugesetzt, in's Kochen gebracht und so lange gedünstet, bis das Wasser verdampft. Hierauf wird feingeschnittene Zwiebel, auch etwas Chalotten in Fett gelb geröstet, das Kraut dazugegeben und weiter gedünstet, bis das Fett vollständig aufgesaugt ist. Demgemäß wird auch nur so viel Fett gegeben, als das Kraut aufzusaugen im Stande ist.

Der dünn ausgezogene Strudelteig wird mit Fett bestrichen, mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, das bereits erkaltete gedünstete Kraut darüber und dieses mit fein geschnittenen frischen Grieben von Gänsefett eingestreut, vor dem Zusammenrollen noch mit Pfeffer bestaubt. Nachdem dies geschehen und das Stück bereits geformt ist, wird es mit Fett bestrichen und gebacken.

Der Fladen.

Unter dieser Bezeichnung versteht man einen flachen tortenartigen Kuchen aus mehreren Lagen von mürber Masse,

zwischen welchen wiederum Schichten von verschiedenartigen Füllungen angebracht sind.

Der Teig hiezu ist eine Art Strudelteig, jedoch mit einem größeren Zusatz an Fett und enthält auch eine Zugabe von Zucker und Ei; der Unterschied zwischen diesem und einem „mürben" oder Bröselteige, in einem früheren Capitel beschrieben, besteht in dem Zusatze von Wasser, welches darin Rechtfertigung findet, damit der Teig leichter „gar" und auch durch den Zusatz von Wasser zähe wird.

50 Deka Mehl, 1 Ganzes oder 2 Dotter, 15–25 Dk. Zucker, 40 Deka Fett, 4 Löffel Wasser, Würze.

50 Deka warmes Mehl, 1 Ei, 25 Deka Zucker, 40 Deka Fett (Schmelzbutter oder Gänsefett) wird untereinandergemengt und mit 4—5 Eßlöffel voll lauwarmem Wasser der Teig vollständig angeknetet, sodann Citronenschale, Zimmt, Pfeffer und Cardamomen als Würze zugegeben. Der Teig wird in eine Serviette eingeschlagen und darin einige Stunden ruhen gelassen. Es ist auch zweckmäßig, den Teig einen Tag zuvor anzukneten. Der so bereitete Teig wird überknetet und zart gearbeitet, dann 2 Messerrücken dick ausgerollt und ein flaches Becken damit belegt. Die Bodenfläche wird von Innen dann mit in Fett gerösteten Semmelbröseln bestreut, ferner mit einer Schichte geriebenen Lebkuchens, welcher mit einem guten Wein bespritzt wird, belegt (auch kann zu diesem Zwecke Rum, Cognac, Kirschwasser oder Maraschino gegeben werden). Ueber diese Schichte werden dann entweder gedünstete Aepfel oder im rohen Zustande solche, die durch's Backen schon weich genug werden, fein geschnitten, eine Schichte aufgetragen, Rosinen, Korinthen und gestiftelte Mandeln darübergestreut. Darauf kommt eine Schichte mit Honig versüßten gedünsteten Mohns (siehe Mohnfüllung). Diese Mohnschichte wird mit zerkleinerten Nußkernen überstreut. Schließlich giebt man geriebenen, mit Rum angefeuchteten Lebkuchen und darüber geröstete Semmelbröseln. Ueber diese Füllung wird von dem beschriebenen Teige ein Blatt gelegt, welches einen Finger breit über den Rand hinausragt. Dieser Rand wird eingeschnitten und daraus ein zackiger Rand dressirt.

Auf eine zweite Art wird dieser Fladen bereitet, indem zwischen jeder Lage der Füllung ein messerrückendickes Blatt von dem Teige gelegt wird; dann ist aber das „Ausbacken" mit mehr Vorsicht zu behandeln.

Ein drittes Verfahren ist folgendes: Es werden aus dem Teige runde Scheiben in der Größe, welchen der innere Raum im Durchmesser einnimmt, geschnitten und auf einem Bleche gebacken. Diese gebackenen „Blätter" werden dann zwischen den Lagen der Füllung angebracht und im warmen Zustande eingelegt. Dieses Verfahren bezweckt, daß die Zwischenlagen des Teiges nach dem Backen nicht teigig und unausgebacken bleiben.

Bayrische Dampfnudeln

werden aus „Hefenteig" bereitet und die eigenthümliche Art des Backens ist es, daß sie diesen Namen erhalten haben; in Baiern ist dieses Backwerk eine Nationalspeise; die Bäuerin macht sie aus einfachem, die Städterin aus feinem Hefenteige und können daher so wie Vieles in verschiedener Qualität hergestellt werden. Die Hauptsache bei der Bereitung ist, daß der Hefenteig genügend weich und zart gearbeitet ist.

Das Mischungsverhältniß kann, wie erwähnt, verschieden sein, und zwar in folgender Abstufung: $^1/_2$ Kilo Mehl, 5 Deka Butter, 1 Ei oder 2 Dotter, 1 Deka Zucker, $^2/_3$ Liter Milch; oder: 1 Kilo Mehl, 20 Deka Butter, 2 Deka Zucker, 2 Eier oder 4 Dotter, $^2/_3$ Liter Milch. Zu 1 Kilo Mehl werden 3—4 Deka gute Hefe zerbröckelt, mit einer Messerspitze Zucker überstreut und mit 2—3 Eßlöffel voll lauwarmer Milch übergossen zugedeckt und an einem warmen Orte stehen gelassen. Ist die Hefe erweicht, so wird der „Vorteig" mit dem vierten oder dritten Theile der Milch „angemacht". Die Milch wird gewärmt und lauwarm über die bereits erweichte Hefe gegossen und damit verrührt. Das zur Masse bestimmte Mehl wird gewärmt und so viel davon in verrührte und gut mit der Milch vermengte, lauwarm gehaltene Hefe gemengt, bis ein

sehr weicher Teig geworden ist, der mit einem Löffel gerührt werden kann. Dieser Vorteig (Dampfel) wird mit Mehl bestaubt, das Gefäß zugedeckt und an einem warmen Orte ruhig stehen gelassen, bis das Doppelte seines Volumens erreicht ist. Man legt die zur Masse bestimmte Butter, wie auch die Eier zum Dampfel, damit auch diese erwärmt werden. Hat der Vorteig das Doppelte seiner ursprünglichen Größe erreicht, so wird ein Theil von der lauwarmen Milch und ein Theil von dem lauwarm gehaltenen Mehle, wie auch der dazu bestimmte Zucker, die Butter, ganze Eier oder Dotter hinzugegeben und eingerührt und sofort Milch und Mehl zugegeben, bis Alles in die Masse gebracht ist und ein entsprechend weicher Teig geworden ist. Dieser wird hierauf glatt gearbeitet, „abgeschlagen" und wieder an einem warmen Orte gähren gelassen, bis derselbe das Doppelte seiner ursprünglichen Größe erlangt hat. Es wird aber auch die Bereitung des Teiges in einem warmen Raume vorgenommen. Ist dieser Teig gegohren, so wird derselbe mit dem Holzspatel „abgetrieben", d. i. untereinandergemengt, so daß er wieder zusammenfällt und die Gährblasen sich verkleinern, hierauf auf die Tischplatte gebracht, ausgebreitet und auseinandergedrückt, bis der Teig ungefähr eine zwei Fingerdicke erreicht hat. Aus dem zweifingerdicken Teige werden nun mittelst Ausstechers in der Größe eines Thalerstückes runde Körper ausgestochen, diese an den Seiten mit einer flüssigen Butter bestrichen und in eine ungefähr faustthohe Casserolle eingesetzt, welche zuvor mit Butter bestrichen wurde. Die Stücke werden aneinandergereiht, bis der Raum damit ausgefüllt ist, hierauf an einen warmen Ort gebracht und gähren gelassen, bis sie das Doppelte ihrer ursprünglichen Größe erlangt haben oder bis durch's Anfühlen erkannt wird, daß der Teig ausgegohren ist.

Das Backen der Dampfnudeln

ist eigentlich ein Kochen und Backen zugleich und wird auf folgende Art bewerkstelligt: Es wird in der Zeit, während die

Gährung der bereits ausgestochenen Stücke in der Casserolle vor sich geht, ein Kohlenfeuer, welches den Umfang der Casserolle hat, vorbereitet, so daß das Feuer ein gleichmäßiges wird. Sobald die Stücke in der Casserolle ausgegohren haben, werden sie mit flüssiger Butter bestrichen und mit lauwarmer Milch, die mit Zucker ein wenig versüßt ist, ungefähr einen Messerrücken dick mittelst eines Eßlöffels übergossen. Hierauf wird die Casserolle geschlossen und über einen mit kurzen Füßen versehenen Rost über Kohlenfeuer gestellt. Auf dem Deckel, der nach innen tiefer ist als der Rand, auf welchem der Deckel aufliegt und auch gut schließt, wird ebenfalls ein Kohlenfeuer gegeben, so daß von unten sowohl, als auch von der oberen Fläche eine gleichmäßige Wärme einwirkt, um im Innern der Pfanne eine Siedehitze zu erzeugen, bei welcher die aufgegossene Milch in einen Dampf umgewandelt und die eingesetzten Stücke gebacken werden. Ist dies geschehen, d. h. ist der Teig gar gebacken, welcher Umstand am Geruche des zwischen dem Deckel austretenden Dampfes zu erkennen ist, kann nun der Deckel geöffnet werden und man kann durch Einführen eines dünnen Holzstäbchens oder einer Nadel untersuchen, ob der Teig ausgebacken ist. (Wird der Deckel zu früh geöffnet, so kann es leicht geschehen, daß der durch den Dampf stark aufgegangene Teig zusammenfällt.) Die so erzeugten „Dampfnudeln" sollen sowohl von unten als von oben eine braune Kruste haben und sehr leicht, d. i. porös sein. — Damit die Stücke sich leichter von der Pfanne loslösen lassen, werden einige Stückchen Butter am Rande der Pfanne auf die fertig gebackenen „Dampfnudeln" aufgelegt; die Butter zerfließt, dringt bis auf den Boden der Pfanne und das Loslösen der einzelnen Stücke wird erleichtert. — Dampfnudeln werden meistens mit Vanillesauce servirt.

Eine zweite Art dieses Backwerkes sind die sogenannten

Rohrnudeln.

Der Teig zu diesen wird auf gleiche Weise und mit gleichem Mischungsverhältnisse bereitet und auch ebenso vorsichtig warm

und weich gehalten. Die aus dem Teige ausgestochenen Stücke werden aber nicht im Dampfe der aufgegossenen Milch gebacken, sondern wie andere Backwerke im Ofen, daher anstatt in eine Casserolle in ein viereckiges, ungefähr drei Finger hohes Becken eingesetzt. Das Becken wird mit Fett (Butter) bestrichen, die Seiten der ausgestochenen Stücke ebenfalls mit Butter gestrichen und dicht nebeneinandergesetzt. Das vollbesetzte Becken wird an einen warmen Ort gebracht und gähren gelassen, bis die Masse das Doppelte seines ursprünglichen Umfanges erreicht hat. Hierauf wird die obere Fläche des Teiges, resp. der gegohrenen Stücke, mit flüssiger Butter bestrichen, in den Ofen gegeben und „heiß" gebacken, d. i. bei solcher Temperatur des Ofens, daß das auf die Ofenthüre gespritzte Wasser kochend zischt.

Zum Unterschiede von Dampfnudeln werden sie „Rohrnudeln" genannt, weil sie auch in der Ofenröhre gebacken sind. Sie werden mit Vanillesauce oder mit Compots servirt.

Für Rohrnudeln eignet sich ein feinerer, d. i. ein mit mehr Fett zubereiteter Teig; für Dampfnudeln dagegen wird ein magerer und mit weniger Fett bereiteter Teig angewendet.

Siebentes Capitel.

Die gemischte Bäckerei.

Bisquit- und Brodtorte. — Bisquit- und Brodmasse (zweites Verfahren). — Harlekintorte. — Harlekinbrod. — Harlekinkuchen. — Harlekinschnitten. — Gemischte Brodschnitten. — Gemischte Tortelettes. — Gemischter Pudding. — Cabinetspudding. — Façonnirter gemischter Cabinetspudding. — Oekonomiepudding. — Sandmasse und Chocolademasse. — Chocoladelösung. — Blättertorte von Chocolade und Sandmasse. — Gemischte Chocoladeschnitten. — Blättertorte von Chocolade und Sandmasse. — Gemischte Chocolade-Roulade. — Blätterkuchen. — Marmorirter Kuchen. — Marmorblock als Torte. — Marmorschnitten. — Granitblock als Torte. — Pudding von Chocolade und Sandmasse. — Giraffenpudding — Giraffenkuchen. — Giraffenbrod. — Tigerbrod. — Mandel- und Brodmasse. — Gemischte Torte von Mandel- und Brodmasse. — Gemischter Pudding. — Mandel- und Brodmasse unter Einem (zweites Verfahren). — Mandel- und Brodtorten. — Gemischte Torten. — Mandel- und Brodpudding. Einfache und gemischte Schnitten. — Kleine façonnirte Bäckerei. — Gefüllte gemischte Schnitten. — Kleiner façonnirter Pudding. — Gefüllter gemischter Pudding — Schwere Mandel-, schwere Brod- und schwere Chocolademasse unter Einem zu bereiten. — Zwei- und dreifärbige Rouladen. — Blättertorte schwerer Masse. — Johannisbrodmasse. — Johannisbrodmasse mit

Mandeln. — Johannisbrodtorte. — Gefüllter Johannisbrodkuchen. — Johannisbrodschnitten. — Johannisbrodpudding. — Mandel- und Johannisbrodpudding. — Johannisbrodtortelettes. — Schwere gerührte Linzer Torte und schwere Chocolademasse. — Weiße Linzermasse und Grilliagemasse. — Zweifärbige Blättertorte. — Schwere Chocolade- und Linzer Tortelettes. — Mürbe Bröselmasse verschiedener Qualität unter Einem zu bereiten.

Die gemischte Bäckerei.

Sehr häufig werden, um einer besonderen Geschmacksrichtung zu entsprechen, zwei- auch dreierlei oder mehr Arten von den bereits fertig gebackenen Theilen verschiedener „Massen" entweder mit Marmelade, Crême, Windmasse, mit einer Mandelfüllmasse oder mit einer derartigen Nuß- oder Haselnußmasse u. s. w. zusammengesetzt. So werden sehr oft Torten von Bisquit-, Mandel- und Brodmasse, von Mandel-, Brod- und Chocolademasse, oder von Bisquit-, Sand- und Chocolademasse u. s. w. zusammengesetzt; so auch wird kleine Bäckerei hergestellt, von welcher im weiteren Verlaufe dieses Capitels die Rede sein wird. Es können aber nach Thunlichkeit zwei- auch dreierlei Massen unter Einem bereitet (angeschlagen) werden, wodurch in vielen Fällen die zur Fertigstellung festgesetzte Zeit leichter eingehalten werden kann, weil der zur Herstellung und zum Fertigbacken nothwendige Zeitaufwand bei der Bereitung dreier Massen jedenfalls vermindert ist. Ein solches Verfahren, zwei- oder dreierlei Massen unter Einem herstellen zu können, ist sowohl in der Haushaltung wie beim gewerblichen Betriebe sehr oft von Wichtigkeit und ebenso nützlich.

Bisquit- und Brodtorte
unter Einem zu bereiten

wird auf folgende Art bewerkstelligt: Es wird vorerst die Bisquitmasse „angerührt" mit dem Mischungsverhältnisse, welches an Quantität der Größe der zu bereitenden Torte sowohl für die Bisquitmasse als auch für die dazu bestimmte Brodmasse genügt. Ist die Bisquitmasse so weit schaumig

gerührt, daß die dazu bestimmten Dotter mit dem Zucker vermengt sind und auch der dazu berechnete Schnee eingerührt worden ist; dann wird diese schaumige Masse in zwei Gefäße vertheilt. In die eine Hälfte der Masse wird das zur Masse berechnete Mehl und in die andere Hälfte die zur Brodmasse gehörigen „Bröseln" und die Würze eingerührt, und zwar werden 16 Deka Zucker mit 12 Dottern, die nach und nach dem Zucker zugegeben werden, schaumig gerührt. Es werden nämlich ungefähr 12 Deka Zucker (von den dazu bestimmten 16 Deka) anfangs mit 4 Dottern zu einer festen Masse angerührt und schaumig gemacht. Auf Zucker abgeriebene Citronenschale wird als Würze zugegeben. Ist dies geschehen, so werden die übrigen Dotter, einer nach dem andern, der Masse zugesetzt und schaumig gerührt. Sobald diese Masse genügend schaumig geworden ist, wird von 8 Eiweiß ein fester Schnee, in welchen die von den 16 Deka zurückgebliebenen 4 Deka Zucker mit eingeschlagen worden sind, zugesetzt, um mehr Festigkeit beim Schnee zu erzielen, und mit derselben gut vermengt. Hierauf wird die Masse in zwei Theile getheilt und dabei in zwei Schüsseln gegeben. In die eine Hälfte der Masse werden 7 Deka feines Mehl, welches zuvor abgesiebt worden ist, sorgfältig eingemengt. In die zweite Hälfte werden 8 Deka Zuckerbröseln*), fein geschnittene, eingesottene Orangenschalen, auch Cedri, fein gepulverter Zimmt und Nelken eingemengt.

16 Deka Zucker, 12 Dotter, 8 Eiweiß Schnee, 7 Deka Mehl, 8 Deka Zuckerbröseln, Orangen und Cedrischalen. Zimmt- u. Nelken-Pulver, Rum.

Die Bisquitmasse wird sofort nach der Fertigstellung, wie auch die Brodmasse entweder in Eisenreifen, die auf doppelt untergelegtes Papier gestellt sind, eingefüllt, und so beim sorgfältigen Backen in mittelmäßiger Ofenhitze zu Torten, oder es wird jede Masse in Papierkapsel flach einen Finger hoch eingefüllt, glatt gestrichen und zu gefüllten Schnitten zusammengesetzt oder in Dessins ausgestochen, zu kleiner, mit Glasur überzogener Bäckerei verwendet.

*) Zum Unterschiede von Semmel- oder Brodbröseln werden die aus Bisquit oder aus den Abschnitten von Zuckerbackwerk getrockneten und zu Bröseln bereiteten „Zuckerbrösel" genannt.

Vortheilhaft zum Erzielen einer guten Qualität ist es, wenn bei der Bereitung zweier Massen unter Einem zwei Personen sich beschäftigen, weil jede schaumige Masse sofort nach der Fertigstellung in den Ofen gebracht werden soll, und eine bereits schaumig gemachte Masse durch eine Ruhe, die durch Unterbrechung bei der Bereitung entsteht, diese Eigenschaft wieder verliert, daher ist es bei gerührten, schaumigen Massen nothwendig, daß zwei Personen sich in die Arbeit theilen.

Bisquit- und Brodtorten. (Zweites Verfahren.)

In kleine Stücke geschnittenes schwarzes Brod wird im Ofen bei mittlerer Temperatur so lange darin gelassen, bis dasselbe eine dunkelbraune Farbe erlangt hat. Nach dem Erkalten wird dieses dunkelbraun gebähte Brod gestoßen und zu feinem Gries gesiebt. Von diesen abgesiebten „Brodbröseln" werden 5 Deka mit Wein so weit angefeuchtet, daß sie keine Flüssigkeit mehr aufnehmen. Auch wird Zimmt, Nelken, abgeriebene Citronenschale und Muscatnuß zugegeben.

12 Deka Zucker werden mit 12 Dottern, die nach und nach zugesetzt werden, schaumig gerührt. Von 8 Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen und 4 Deka Zucker mit eingeschlagen, hierauf mit der schaumig gerührten Masse sorgfältig vermengt. Diese Masse wird in zwei Gefäße gleichmäßig vertheilt; in den einen Theil werden 4 Deka Mehl und 3 Deka Weizenstärkemehl (Haarpuder) vorerst miteinder vermengt und abgesiebt, dann beim langsamen Einbeuteln vermengt und eingerührt. In den andern Theil der Masse werden 2 Deka Mehl und von den bereits angefeuchteten Brodbröseln so viel eingemengt, bis die Masse dunkel geworden ist. Hierauf werden beide Massen in Eisenreifen gefüllt und bei mäßiger Ofenwärme gebacken. Entweder wird jede Masse für sich in einen Reifen gegeben, oder beide Massen können in einem Reifen zusammen gebacken werden. Hiezu wird ein doppelt hoher Reifen verwendet

16 Deka Zucker,
12 Dotter,
8 Eiweiß Schnee,
4 Deka Mehl,
3 Tk. Haarpuder.

2 Deka Mehl, angefeuchtete Brodbröseln.

und sodann zuerst die Brodmasse in denselben eingefüllt und auf diese wird die Bisquitmasse mit einem Eßlöffel aufgefüllt, gerade gestrichen und gebacken. Nach dem Backen und Erkalten wird die so hergestellte Torte auseinandergeschnitten, mit Marmelade gefüllt, zusammengesetzt und entweder mit Zucker eingestaubt oder mit Glasur überzogen servirt. Die auf diese Art hergestellten Torten sind, da sie zwei Rinden weniger haben, auch zarter und weicher.

Harlekintorte von Bisquit- und Brodmasse.

Die nach der eben beschriebenen Art bereiteten beiden Massen werden in kleinen Partien mit einem Eßlöffel in den Reifen eingefüllt, und zwar wird wechselweise ein Löffel Bisquit- und ein Löffel Brodmasse neben einander eingefüllt, damit beim Anschnitte beide Massen gemengt zum Vorscheine kommen. Nach dem Backen und Erkalten wird die Torte mit zweierleifärbigen Glasuren überzogen, und zwar streifenweise mit zwei Düten, weißroth oder gelbschwarz, rothweiß u. s. w.

Harlekinbrod. (Bisquit- und Brodmasse.)

Die beiden bereiteten Massen werden in ein ungefähr drei Finger hohes Carré (Blechkapsel) mit einem Eßlöffel in kleinen Partien eingefüllt und gebacken und den folgenden Tag in fingerbreite Stücke geschnitten.

Harlekinkuchen. (Bisquit- und Brodmasse.)

In gleicher Weise werden die beiden Massen in eine flache, ungefähr drei Finger hohe dessinirte Blechform gefüllt, welche zuvor mit weicher Butter bestrichen, mit Mehl und Zucker gemengt (Streumehl), gut eingestaubt worden sind, nach dem Backen aus der Form gestürzt und nach dem Erkalten entweder mit Vanillezucker eingestaubt oder mit einer beliebigen Glasur überzogen.

Harlekinschnitten

werden ebenso behandelt, aber nur in daumenhohe Kapseln gefüllt, gebacken, beim Herausnehmen aus dem Ofen auf's Papier gestürzt und so erkalten gelassen. Die Rindenseite wird mit einer oder mit zweierlei Glasuren, die mittelst einer Düte in Streifen aufgetragen, gedeckt, getrocknet und hierauf in Streifen geschnitten.

Das Ueberziehen einer Torte mit zweierleifarbigen Glasuren geschieht auf folgende Art: Vor dem Auftragen der Glasuren werden mittelst einer Düte feine Fäden aus Eiweißglasur in einer Entfernung einer Fingerdicke von einander aufgetragen, so daß auch die Seitenwände gestreift werden. Nun wird eine zum Ueberziehen bestimmte Zuckerglasur (Conserve) gewärmt, in eine Düte gefüllt und die für diese Farbe bestimmten Streifen damit bis zu den aus Eiweiß gezogenen Linien ausgefüllt. Ist dies geschehen, werden die leer gebliebenen Streifen mit der zweiten andersfarbigen Glasur ebenfalls mit der Düte ausgefüllt. — Auf gleiche Art werden Torten in getäfelter Darstellung überzogen, indem mit Eiweißglasur Quadrate gebildet werden, welche mit den verschiedenen farbigen Glasuren ausgefüllt werden.

Harlekinschnitten (zweites Verfahren)

werden ebenso ausgeführt, es wird aber nur die obere Rinde auf diese Art überzogen.

Gemischte Brodschnitten.

Die bereits beschriebene Masse wird bei der Theilung entweder in zwei oder auch in drei Theile getheilt, d. i. es werden entweder 2 Bisquitkapseln und eine Brodkapsel, oder es werden zwei flache fingerhohe Papierkapseln mit Brodmasse

gefüllt, eine fingerhohe Papierkapsel mit Bisquitmasse flach gestrichen, gebacken und nach dem Backen und Erkalten mit Marmelade zusammengesetzt, mit Glasur überzogen und getrocknet.

Gemischte Tortelettes. (Brod und Bisquit.)

Kleine dessinirte Blechformen werden von innen mit Butter bestrichen und mit Streumehl (Zucker und Mehl gemischt) gedeckt und ausgestaubt. In diese Formen wird vorerst zur Hälfte Brodmasse eingefüllt, darauf Bisquitmasse aufgetragen, nicht ganz vollgefüllt und gebacken. Nach dem Backen werden die auf diese Art hergestellten Tortelettes entweder ganz oder theilweise, je nachdem der Dessin es thunlich macht, mit Glasur überzogen und mit eingesottenen Früchten verziert.

Gemischter Pudding. (Brod und Bisquit.)

Bevor die erwähnten beiden Massen bereitet werden, ist es vortheilhaft, die dazu bestimmten Formen in Bereitschaft zu haben, von innen mit weicher Butter zu bestreichen und mit „Streumehl" vollständig auszustauben. Jenachdem die Form es zuläßt, werden die beiden Massen entweder in Lagen eingefüllt, so daß eine fingerdicke Lage Bisquitmasse, darauf wieder eine fingerdicke Lage Brodmasse und so fort wiederholt, bis die Form ungefähr drei Viertheile mit Masse gefüllt erscheint hierauf in den Ofen gegeben und im Wasser gebacken.

„Das Backen im Wasser" geschieht auf folgende Art: Ein Becken mit einem Rande von ungefähr 10 Centimetern Höhe wird in den Ofen gestellt, und sobald das Becken so heiß geworden, daß darauf gespritztes Wasser zischt, wird kochendes Wasser in das Becken gegossen und bis zur Hälfte damit angefüllt. In dieses siedendheiße Wasser werden die mit obiger gemischten Masse gefüllten Formen eingestellt und so gebacken. Das Wasser verdunstet und es steht dann die Form auf dem blanken Boden des Beckens, wodurch die untere, das Becken

berührende Fläche eine Färbung erhält, indeß die Seitenflächen blaß bleiben. Diese Procedur des Backens im Wasser nimmt ungefähr eine Stunde Zeit in Anspruch. Man untersucht, ob das Stück vollkommen ausgebacken ist, indem man ein wie eine Nadel starkes Holzstäbchen, so lange das Stück noch im Ofen ist, in der Mitte desselben in die weiche Masse einführt und wieder herauszieht und dann durch Befühlen des Stäbchens untersucht, ob klebrige Masse daran haften geblieben sei. Ist dies der Fall, so bleibt das Stück noch im Ofen. Fühlt man am Stäbchen keine klebrige Masse, so ist das Stück ausgebacken und wird herausgestürzt. Wie schon gesagt worden ist, bei richtiger Behandlung die obere Fläche bräunlich gebacken, indeß die Seiten blaß bleiben. Die obere Fläche wird mit Vanille- oder Zimmtzucker eingesiebt und sofort servirt.

Cabinetspudding von Bisquit- und Brodmasse.

Mit Bisquit- als auch mit Brodmasse werden daumenhohe Papierkapseln eingefüllt und gebacken, nach dem Backen auf die Rindenseite auf ein Papier umgestürzt und den nächstfolgenden Tag, wenn diese „Kapseln" schon einigermaßen trocken (altbacken) geworden sind, werden viereckige Stücke oder Würfel daraus geschnitten und in ein Gefäß (Schüssel) zusammengegeben. Hierauf wird ein ganzes Ei mit 2—3 Deka Zucker mittelst Schneebesens oder Sprudlers und mit ungefähr $^3/_{10}$ Liter guter Milch nach und nach vermengt. Als Würze wird Vanille zugesetzt. Diese Flüssigkeit wird über die in Würfel geschnittenen Bisquit- und Brodstücke mit einem Eßlöffel gegossen, so daß alle damit befeuchtet werden, und um dies zu bewerkstelligen, werden die Würfel in dem Gefäße überschüttelt. Sind nun die Würfel gut angefeuchtet, so werden sie in eine mit Butter gestrichene und mit „Streumehl" bestaubte Puddingform gefüllt. Beim Einfüllen werden entweder Rosinen, eingesottene Kirschen oder Weichsel vertheilt eingelegt, so daß sie bei jedem Anschnitte beim Serviren sichtbar werden. Die Form wird nicht

ganz vollgefüllt und im Wasser gebacken, und nachdem diese Procedur eine Stunde lang angewendet wurde, läßt man das Wasser verdunsten, so daß die Form trocken „nachgebacken" wird und die untere Fläche eine Färbung erhalten kann. Nachdem das Stück auf diese Art ausgebacken ist, wird es aus dem Ofen genommen, aus der Form gestürzt, mit Vanillezucker bestaubt und warm servirt. Dasselbe Verfahren wird angewendet bei

Kleinen façonnirten gemischten Cabinetspuddings,

welche entweder bei trockener Ofenwärme oder im Wasser gebacken werden. Es ist aber vortheilhaft, solche Formen zu wählen, die eine kleine Fläche haben, auf welcher die Form leicht und frei stehen kann, damit dieselbe beim Backen im Wasser oder in freier Ofenwärme nicht leicht umfalle. Gespitzte Formen müssen daher beim Backen auf einen der Größe entsprechenden Reifen gestellt werden.

Diese Art Pudding sollte eigentlich

Oekonomiepudding

genannt werden, weil die Bereitung eine besonders ökonomische ist. Es können nämlich Abschnitte oder die nicht zum Gebrauch gelangten Theile von Bisquit- und Brodmasse, wie dieselben beim Zuschneiden zur kleinen, überzogenen Bäckerei und Schnitten vorkommen, verwendet werden, und es leistet diese Art wegen der schnellen Bereitung eines Puddings in vielen Fällen sehr gute Dienste. So auch der

Cabinetsweinpudding,

bei welchem etwas weniger Milch angewendet, dafür aber mit versüßtem Wein oder Rum vollständig angefeuchtet und nebst Citronen auch Zimmt und wenig Nelken oder Cardamomen zugesetzt werden.

Sandmasse und Chocolademasse

unter Einem zu bereiten, wird in ähnlicher Weisevor gegangen, wie bei der Bereitung von Bisquit- und Brodmasse.

15 Deka Butter werden in einer dazu geeigneten Schüssel durch ein leichtes Erwärmen weich gemacht, hierzu werden 12 Deka Zuckermehl gegeben und mit diesem eine Zeitlang schaumig gerührt. Hierauf werden 8 Dotter nach und nach zugesetzt und beim Zusatze eines jeden Dotters eine Zeitlang mit dem Rühren der Masse fortgesetzt, bis die 8 Dotter verrührt und die Masse schaumig geworden ist. Bei einer warmen Temperatur, sei es im Sommer oder bei einer Zimmerwärme, pflegt die gerührte Butter, nachdem die Eier zugesetzt sind, ein geronnenes Aussehen zu haben; in diesem Falle werden einige Messerspitzen von dem dazu gehörigen Mehle beim Schaumigrühren zugegeben und mitgerührt. Ist die Masse schaumig, so wird der mittlerweile festgeschlagene Schnee von 8 Eiweiß, in welchen die reservirten 3 Deka Zucker mit eingeschlagen worden sind, nach und nach in die schaumige Masse eingemengt. Die Hälfte dieser Masse wird in einen Tortenreifen gefüllt und in den Ofen gegeben; in die andere Hälfte wird eine früher bereitete Chocoladelösung von 6 Deka Cacaomasse im kalten, weichen Zustande eingerührt und sofort in den Ofen gegeben.

15 Deka Butter,
15 Deka Zucker,
8—10 Dotter,
8 Schnee.
6—7 Dk. Cacaomasse,
Zuckerlösung.
Vanille.

Chocoladelösung.

Die erwähnten 6 Deka Cacaomasse werden auf einem Teller bei mittlerer Ofenwärme erweicht; aus dem Ofen genommen, wird ein Eßlöffel voll kalte Zuckerlösung zugesetzt und die Cacaomasse mit dieser sorgfältig verrührt, hierauf wiederum ein Eßlöffel voll Zuckerlösung und wieder genau gemengt und so viel Zuckerlösung zugegeben, bis die Cacaomasse dickflüßig geworden und dabei auch genügend abgekühlt ist. Als Würze wird Vanillezucker (pulverisirte Vanille mit Zucker vermengt) zugesetzt.

Unter Zuckerlösung versteht man diejenige, aus $^1/_2$ Kilo Zucker mit $^3/_{10}$ Liter Wasser (oder 1 Wiener Pfund Zucker und 1 Seitel Wasser) verkocht.

Auf diese beschriebene Art wird eine gemischte Torte aus Chocolade und Sandmasse hergestellt, indem die aus diesen Massen gebackenen zwei Finger dicken Scheiben mit Marmelade bestrichen und übereinander gesetzt werden.

In ähnlicher Weise wird eine

Blättertorte aus Chocolade und Sandmasse

hergestellt. Es werden 1 Centimeter hohe Eisenreifen auf Papier gesetzt, diese auf Backbleche. Die Reifen werden mit den beschriebenen Massen gefüllt, gebacken und nach dem Erkalten mit Marmelade zusammengesetzt und mit beliebiger Glasur (Vanille oder Chocolade) überzogen, oder auch nur mit Vanillezucker bestaubt, servirt.

(Ein leichterer Vorgang der Bereitung der Chocolademasse ist, wenn anstatt die Cacaomasse durch Erwärmen weich und flüßig zu machen und eine Zuckerlösung einzumengen, fertige Chocolade verwendet wird. Es werden dann bei dem eben angegebenen Mischungsverhältnisse anstattt 6 Deka Cacaomasse 12 Deka käufliche fertige Chocolade verwendet. Diese wird auf einem Reibeisen gerieben, und der auf diese Art erzeugte Gries wird in die Sandmasse, sobald diese fertig ist, eingemengt.)

Gemischte Chocolade-Schnitten.

Sowohl die Sandmasse, als auch die Chocolademasse wird entweder in 1 Centimeter hohe Papierkapseln gefüllt, oder es werden die erwähnten Massen auf Papier ungefähr 1 Centimeter hoch mit einer langen und breiten Messerklinge aufgestrichen und bei mittlerer Ofenwärme gebacken. Hierauf werden diese Platten auf Papier umgestürzt, nach dem Erkalten mit

Marmelade zusammengesetzt und in längliche Vierecke, Stangeln, oder es werden länglich schiefe Vierecke (Rauten) geschnitten, oder façonnirte Stücke mittelst Ausstecher geformt.

Blättertorte von Chocolade und Sandmasse.

(Schwere Masse.)

20 Deka Butter lasse man in einer Schüssel durch Erwärmen weich werden und hierauf schaumig rühren; 18 Deka Zuckermehl werden der Butter zugesetzt, so auch ein Eßlöffel voll Vanillezucker zur Würze und das Schaumigrühren fortgesetzt; dabei werden 12 Dotter nach und nach zugegeben, d. i. ein jeder Dotter mit der Masse schaumig verrührt. Mittlerweile werden 6 Deka Cacaomasse durch Erwärmen auf einem Teller weich und flüßig gemacht. Dieser erweichten Cacaomasse wird ein Eßlöffel voll kalter Zuckerlösung (von 1 Pfund Zucker und 1 Seitel Wasser) zugesetzt und sorgfältig mit der Cacaomasse vermengt, dann wieder ein Eßlöffel voll Zuckerlösung zugegeben und wiederum gut gemengt, und so lange kleine Partien Zuckerlösung zugesetzt, bis der Cacao eine glatte dickflüßige Masse geworden ist. In die schaumig gerührte Masse werden nachdem alle Dotter darin vermengt sind, von 10 Eiweiß der festgeschlagene Schnee, in welchem 4 Deka Zuckermehl mit eingeschlagen worden sind, eingemengt, sodann die Masse zu gleichen Theilen in zwei Gefäße gegeben. In den einen Theil werden, 10 Deka mit der Hälfte Haarpuder vermengtes Mehl (oder 5 Deka Haarpuder, 5 Deka Mehl) vorher gesiebt, eingerührt. In die andere Hälfte der Masse wird die in Bereitschaft gehaltene Cacaolösung und 6 Deka mit Haarpuder gemengtes Mehl oder 8 Deka Bisquitbröseln eingerührt. Beide Massen werden sofort in 2 Centimeter hohe Reifen gefüllt und nach dem Backen und Erkalten mit Marmelade übereinander gesetzt.

20 Deka Butter,
20 Deka Zucker,
12 Dotter,
10 Schnee,
6 Deka Cacaomasse,
Zuckerlösung,
Vanillezucker,
Zimmt,
10 Dk. mit Haarpuder gemengtes Mehl,
6 Dk. Haarpuder mit Mehl gemengt oder
8 Dk. Bisquit- oder Zuckerbröseln.

Gemischte Chocolade-Roulade. Chocolade- und Sandmasse.

Sowohl die Sandmasse als auch die Chocolademasse werden in einen Centimeter hohe Papierkapseln, oder in viereckige einen Centimeter hohe Reifen gefüllt, welche vorher auf dem Backbleche auf Papier gebracht worden sind, eingefüllt, mit einem langen Messer gerade und gleichmäßig hoch gestrichen und gebacken. Aus dem Ofen genommen werden diese fertiggebackenen Platten auf ein Papier gestürzt, das an der Masse haftende Papier abgezogen, mit einer weichen Marmelade bestrichen, die zweite Platte darauf- und zusammengesetzt; die zweite Fläche ebenfalls mit Marmelade bestrichen und hierauf im warmen Zustande zusammengerollt, in Papier gewickelt und erkalten gelassen, auch erst den nächstfolgenden Tag in fingerbreite Scheiben geschnitten, diese mit Marmelade bestrichen und mit einer dünnen Wasserglasur überzogen und getrocknet, werden sie als Dessert servirt. In drei fingerhohe Stücke geschnittten und mit Vanillezucker bestaubt, können sie, Vanille-Chocoladeroulade genannt, auch als Mehlspeise gegeben werden.

Blätterkuchen.

Warm geschlagene Chocolade- und Sandmasse, 15 Deka Zuckermehl, 4 ganze Eier und 6 Dotter werden zusammen in einen Schneekessel gegeben und über gelindem Kohlenfeuer mit

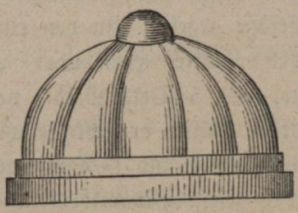

Fig. 69.

der Schneeruthe so lange „aufgeschlagen", bis diese Masse einer fertigen mit Schnee bereiteten Bisquitmasse ähnlich ist. Die

15 Deka Zucker,
4 Ganze,
6 Dotter,
15 Deka Butter,
7-8 Deka Mehl gemengt mit Haarpuder,
4 Deka Zuckerbröseln,
3 Deka Mehl,
7 Deka Butter,
Vanille,
Rosinen,
Gestiftelte Mandeln.

Erwärmung des Kessels soll nur eine derartige sein, daß beim Anfühlen desselben nur laue Wärme verspürt wird. Wird der Kessel heiß, so legt sich die Eiermasse an den Kessel an, wird nicht so schaumig als möglich, und sowohl die Ausgiebigkeit als auch die gewünschte Qualität kann nicht erzielt werden. — Hat die geschlagene Masse das Aussehen einer fertigen Bisquitmasse erlangt, so wird das Schlagen mit der Schneeruthe in einem kühlen Raume fortgesetzt. Mittlerweile werden 15 Deka Butter in einer Pfanne zum Schmelzen gebracht, ferner auf einem Teller aus Eisenblech 6 Deka Cacaomasse durch Erwärmung flüssig gemacht und durch Zusatz von Zuckerlösung von $^1/_2$ Kilo Zucker und $^3/_{10}$ Liter Wasser verkocht, zu einer glatten, dickflüssigen Masse derart angerührt, wie dies im früheren Absatze beschrieben ist. Auch werden 4 Deka Mehl und 3 Deka Haarpuder zusammen auf ein Papier gesiebt und bereit gehalten und 4 Deka Bisquitbröseln nebst 3 Deka gesiebtes Mehl auf ein zweites Papier vorbereitet. Ist die Masse bereits „kaltgeschlagen", so wird dieselbe in zwei Gefäße (Schüsseln) abgetheilt: in den einen Theil werden die erwähnten 4 Deka Mehl, mit 3 Deka Haarpuder vermengt, gesiebt, dann eingebeutelt und diese gleichzeitig mit 7 Deka geschmolzener Butter mit der Masse vermengt. In den zweiten Theil der Masse werden die früher vorbereitete dickflüssige Cacaomasse und die vorbereiteten 4 Deka Bisquitbröseln mit 2 Deka Mehl vermengt, wie auch 7 Deka geschmolzene Butter gleichzeitig eingemengt und verrührt. Vanille wird als Würze beiden zugegeben und jede Masse sofort nach der Fertigstellung in die zu backende Form gefüllt. Damit aber die erste Masse nach der Fertigstellung bis zum Einfüllen durch Stehenlassen oder Ruhe an der Schaumigkeit nichts einbüßt, ist es gut, wenn zwei Personen sich in die Arbeit theilen, so daß beide Massen gleichzeitig fertig werden. Beide Massen werden in eine ziemlich tiefe, mit weicher Butter von innen bestrichene, mit „Streumehl" ausgestaubte Blechform derart gefüllt, daß eine Lage Sandmasse und die andere Lage von Chocolademasse

gebildet wird, und zwar wird die Masse mit einem Löffel einen Finger hoch eingefüllt und mit einer Karte gerade gestrichen, hierauf wieder löffelweise, die andere Masse ebenfalls fingerhoch und gerade gestrichen und sofort, bis die Form drei Viertheile gefüllt ist, worauf dieselbe sofort in den Ofen gebracht wird. Nach dem Backen und Erkalten wird dieser Kuchen entweder mit Vanillezucker bestaubt servirt oder in Streifen in zweierlei Farben glasirt. In die Sandmasse können Rosinen oder eingesottene Weichseln, in die Chocolademasse gestiftelte Mandeln oder Stückchen einer leichten, eingesottenen Frucht, wie Birnen, Pfirsiche, Marillen u. s. w. gegeben werden und mitvermengt.

Marmorirter Kuchen.

Die Chocolade- und die Sandmasse wird entweder in einen drei Finger hohen Reifen oder in eine drei oder vier Finger hohe, von innen mit weicher Butter bestrichene und mit Streumehl ausgestaubte, façonnirte Blechform derart eingefüllt, daß beim Anschnitte der Kuchen marmorirt erscheint. Es wird nämlich sowohl die Chocolademasse als auch die Sandmasse mit einem Eßlöffel in kleinen Partien in die Form gefüllt, und nachdem die Form so weit voll geworden ist, daß drei Viertheile des Raumes voll sind, wird eine in die Masse eingeführte Nadel durch die Masse nach verschiedenen Richtungen geschlängelt und so die beiden Massen in einander gezogen, wodurch ein marmorirtes Aussehen hergestellt wird. Nach dem Backen und Erkalten wird dem Kuchen ein marmorirter Ueberzug gegeben, d. i. entweder mit zweierlei Glasur, wobei eine kalte weiche Glasur den Grund bildet, und ebenfalls eine kalte weiche Glasur von einer andern Farbe mit der Düte auf die erste Glasur getropft und mit der Messerspitze verstrichen und verzogen wird, so daß die beiden Farben in einander fließen und marmorirtes Aussehen erlangen. Nach einem zweiten Verfahren wird die Wasserglasur mit ein wenig Eiweißglasur genau ge-

mengt, wodurch eine etwas härtere Kruste sich bildet, und nachdem diese gut trocken geworden ist, wird mit Wasser- und Zuckerfarben mittelst eines Pinsels die Marmorirung darauf gemalt.

Marmorblock als Torte.

Die Art der Bereitung und Ausführung des Marmorkuchens mit zweierlei Massen wird in einem drei Finger hohen viereckigen Reifen aus Eisenblech bewerkstelligt. Die beiden Massen werden marmorirt eingefüllt und gebacken; nach dem Erkalten wird das viereckige Stück marmorirt überzogen oder marmorirt bemalt.

Auf ähnliche Art werden

Marmorschnitten

bereitet und ausgeführt. Es werden die beiden Massen in eine zwei Finger hohe Kapsel marmorirt eingefüllt; nach dem Backen wird sofort die Platte auf Papier gestürzt, nach dem Erkalten in viereckige oder längliche Stücke geschnitten und mit Glasur marmorirt, in welche etwas Eiweißglasur gemengt ist, entweder marmorirt überzogen, getrocknet oder nach dem Trocknen marmorirt bemalt.

Granitblock als Torte.

(Emblem für Feste der Bauunternehmer.)

Es werden drei oder vier marmorirte, viereckige „Blätter" der bereits beschriebenen Massen nach dem Backen und Erkalten mit Marmelade übereinandergesetzt und zu einem Cubus (Würfel) geformt. Dieser wird mit einer Zuckerglasur überzogen, in welche man etwas Chocoladeglasur und einen Tropfen blauer Farbe gegeben hat, um der Glasur eine graue Färbung zu geben. Auch wird diese Glasur mit ein wenig Eiweißglasur vermengt,

wodurch eine glatte Kruste entsteht. Ist die Glasur gut getrocknet, so werden dunkelblaugraue und weiße Punkte mit einem Borstenpinsel darauf gespritzt. Die Farbe hiezu besteht aus einer Messerspitze Stärkemehl, welche auf einer Glasplatte mit Wasser verrieben wird, wobei einige Tropfen eines farblosen Liqueurs zugesetzt werden. Diese Mischung giebt das Weiß. In diese werden einige Tropfen Indigolösung und ein wenig Cacaolösung zugesetzt und man erhält ein bläuliches Grau. In diese farbigen Lösungen wird ein kurzer Borstenpinsel getaucht und mit dem Finger wie an den Saiten eines Musik-Instrumentes gezupft, und zwar je nachdem man größere oder kleinere Punkte erzielen will, näher oder entfernter von dem werdenden Granitblock. Auf diese Art wird weiß und grau gesprenkelt und an der Luft trocknen gelassen.

Pudding von Chocolade und Sandmasse.

15 Deka Zucker, 5 Ganze, 5 Dotter, Vanille, Citronenschale, 7 Dk. mit Haarpuder vermengtes Mehl, Cacaolösung v. 5 Deka Cacaomasse.

Am vortheilhaftesten, weil am sichersten eine gute Qualität erzielt wird, ist es, für diese Art Pudding die „warmgeschlagene Masse" anzuwenden. Es werden 15 Deka Zucker, 5 ganze Eier und 5 Dotter in einem Schneekessel mittelst Schneebesen verrührt und auf gelindem Kohlenfeuer wie Schnee zu Schaum geschlagen. Vanille und Citronenschale wird als Würze zugegeben. Die dabei angewendete Wärme soll nur eine derartige sein, daß der Kessel wohl warm, so auch die schaumige Masse lauwarm, aber nicht heiß werden kann, weil das Aufgehen der Masse die Schaumigkeit und die davon abhängige Ergiebigkeit nicht so ausfallen kann, wenn das Ei durch die Hitze erhärtet. Nachdem die Masse das Aussehen einer mit Schnee bereiteten Bisquitmasse durch das Schlagen mit der Schneeruthe erlangt hat, wird das Schlagen in einem kühlen Raume fortgesetzt, um die Masse abzukühlen, die Masse hierauf in zwei Gefäße getheilt. In den einen Theil werden 7 Deka abgesiebtes Mehl und 7 Deka geschmolzene (lauwarme) Butter eingerührt. In den andern Theil der Masse

wird eine Cacaolösung von 5 Deka Cacaomasse, 7 Deka gesiebtes, mit Weizenstärkemehl vermengtes Mehl und 7 Deka geschmolzene lauwarme Butter vermengt. Diese drei Materialien werden, sobald die schaumig geschlagene Masse fertig und abgetheilt ist, sofort gleichzeitig und sorgfältig eingerührt, wenn eine gute Qualität erzielt werden soll; daher ist es rathsam, sowohl die Cacaolösung, als auch das gesiebte gemengte Mehl und die geschmolzene Butter früher vorzubereiten, bevor die Masse „angeschlagen" wird.*)

Diese beiden fertig gestellten Massen werden in eine mit weicher Butter mittelst Pinsels von innen bestrichene Blech-Puddingform gefüllt, und zwar einen Finger hoch von der einen Masse, diese mit einem Kartenblatte geradegestrichen, und wiederum von der anderen Masse einen Finger hoch eine Lage und so fort, bis die Form drei Viertheile mit der Masse gefüllt ist, hierauf in Wasser gebacken und warm servirt.

Wird jede Masse für sich zu einem Pudding verwendet und Chocoladepudding und Sandmassepudding aus den „unter Einem" bereiteten Massen hergestellt, so werden in die Sandmasse Sultaninen und in die Chocolademasse gestiftelte Mandeln eingemengt und darnach benannt.

Giraffenpudding von Chocolade- und Sandmasse

wird hergestellt, indem die genannten Massen mit einem kleinen Eßlöffel in die von innen bestrichene Puddingform in kleinen Partien gefüllt wird, so daß immer ein Klümpchen von der Chocolademasse neben einem solchen von Sandmasse zu liegen komme, und beim Einfüllen in die Form werden Rosinen und gestiftelte Mandeln miteingestreut. Damit der nach dem Backen aus der Form gestürzte Pudding ein scheckiges Aussehen erlange,

*) Die Bereitung der Cacaolösung ist auf Seite 221 beschrieben.

werden mittelst der Düte an die Wände, sowie auf die Bodenfläche der Form kleine Tupfen von der Chocolademasse angebracht und diese mit Sandmasse gedeckt, worauf dann von innen die Füllung mit den beiden Massen fortgesetzt wird.

Giraffenkuchen von Chocolade- und Sandmasse

wird ebenso behandelt wie der beschriebene Pudding, nur mit dem Unterschiede, daß die Masse entweder in einen drei Finger hohen Reifen oder in eine flache façonnirte Form gefüllt und bei mäßiger Ofenwärme gebacken wird. Die Masse wird so wie beim Pudding mittelst Eßlöffels in kleinen Partien eingefüllt, und nach dem Backen und Erkalten wird der Kuchen mit einer kalten Vanilleglasur überzogen und es werden mit der Düte auf diese Glasurdecke Tupfen von Chocoladeglasur aufgetragen, die in der noch weichen, weißen Glasur verlaufen. Hierauf wird der überzogene Kuchen bei einer schwachen Ofenwärme getrocknet und dann servirt.

Giraffenbrod.

Die Chocolade- und die Sandmasse wird löffelweise in eine starke, daumenhohe Kapsel gefüllt, nach dem Backen auf ein Papier gestürzt und nach dem Erkalten mit einer kalten Vanilleglasur überzogen, mit Chocoladeglasur Tupfen eingetropft, getrocknet und geschnitten.

Tigerbrod

wird auf ähnliche Art wie das vorhergehende Giraffenbrod hergestellt, nur mit dem Unterschiede, daß eine handbreite und etwa drei Finger hohe Blechkapsel, die von innen mit weicher

Butter gestrichen und mit Streumehl eingestaubt worden ist, mit beiden Massen derart eingefüllt wird, daß ein Eßlöffel voll Sandmasse, diese mittelst der Düte mit Chocolademasse mit kleinen Tupfen versehen, darauf wieder ein Eßlöffel voll Sandmasse und wieder mit Chocolademasse betupft, bis die Kapsel drei Viertheile mit der Masse gefüllt ist, hierauf gebacken, nach dem Erkalten mit weicher, kalter, blaßgelber Glasur überzogen, dieser Glasurüberzug mit Chocoladeglasur klein betupft, und nachdem diese Glasur gut getrocknet ist, in Theile geschnittten.

In ähnlicher Weise werden auch kleine façonnirte Blechformen gefüllt und überzogen, die dann Tiger- oder Giraffenbäckerei genannt werden kann.

Mandel- und Brodmasse unter Einem.

15 Dk. Mandeln,
2 Ganze,
2 Dotter.
15 Deka Zucker,
8 Schnee,
10 Dotter.
3 Deka Mehl,
3 Dk. Haarpuder,
6 Deka Bisquit- oder Zuckerbröseln.

15 Deka geschälte Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern und zwei Dottern im Steinmörser fein gerieben, hierauf in einer Schüssel mit 12 Deka Zuckermehl und 10 Dottern, die nach und nach zugesetzt werden, schaumig gerührt. Citronenschale wird als Würze zugegeben. Nachdem die Masse schaumig geworden ist, wird von 8 Eiweiß ein fester Schnee, in welchen 4 Deka Zucker miteingeschlagen wurden, in die schaumige Masse eingemengt und hierauf dieselbe in zwei Schüsseln in zwei gleiche Theile abgetheilt. In den einen Theil werden 3 Deka Mehl vermischt und mit 3 Deka Weizenstärkemehl, zuvor abgesiebt, sorgfältig eingerührt, während in den andern Theil der Masse 6—7 Deka Bisquitbröseln gemengt, mit pulverisirtem Zimmt, Nelken und fein geschnittenen Orangenschalen eingemengt werden. Beide Massen werden sofort in die dazu vorbereiteten Formen gefüllt und in den Ofen gegeben. Es werden entweder die beiden Massen, jede in einem Reifen, der auf Papier und auf das Backblech gelegt worden ist, drei Viertheile voll gegeben, oder es werden façonnirte Blechformen mit den Massen angefüllt.

Um beide Massen auch unter Einem in einer Form zu backen, wird die bereits fertige Brodmasse in einen entsprechend hohen Reifen gefüllt und mit einem Kartenblatte gleichmäßig hoch vertheilt und geradegestrichen; auf diese wird die Mandelmasse in der gleichen Höhe wie die Brodmasse aufgetragen, geradegestrichen und gebacken. Nach dem Erkalten wird das Stück da, wo beide Massen aneinander grenzen, auseinandergeschnitten, mit Marmelade gefüllt, wieder aufeinandergesetzt, mit einer Glasur überzogen oder mit Zucker bestaubt und als

Gemischte Torte von Mandel- und Brodmasse

auch mit eingesottenem Obst belegt und verziert dargestellt und servirt. In gleicher Weise werden

Gemischter Pudding von Mandel- und Brodmasse

bereitet, indem die eine Masse zuvor in die mit Butter bestrichene Puddingform eingefüllt wird, die andere Masse

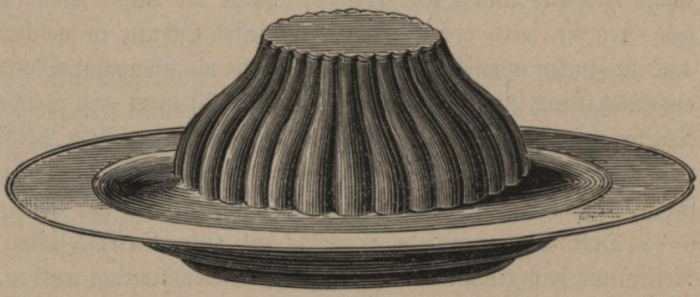

Fig. 69.

darauf gegeben, oder auch mehrere Lagen, wobei diese nur fingerdick eingefüllt werden. Die so gefüllte Form wird sodann im Wasser gebacken.

Mandel- und Brodmasse unter Einem zu bereiten.

(Zweites Verfahren.)

16 Dk. Mandeln,
2 Ganze,
2 Dotter,
18 Deka Zucker,
12 Dotter,
8 Eiweiß-Schnee,
Citronenschale,
3 Deka Mehl,
3 Dk. Haarpuder,
8 Deka Brodbröselnm. Wein angefeuchtet,
Nelken- und Zimmtpulver,
Eingesottene Früchte und Orangenschalen.

16 Deka Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern (1 Eßlöffel voll Wasser*) im Steinmörser fein gestoßen und gerieben, hierauf in eine Schüssel gegeben, 14 Deka Zuckermehl hinzugesetzt und mit weiteren 12 Dottern, die nach und nach zugesetzt werden, schaumig gerührt. Dieser Masse wird Citronenschale als Würze zugegeben. Nachdem diese Masse schaumig geworden ist, wird von 8 Eiweiß festgeschlagener Schnee, in welchen 4 Deka Zuckermehl mit eingeschlagen worden sind, in dieselbe sorgfältig, d. i. in kleinen Partien zugegeben, eingerührt. Die so bereitete Masse wird hierauf in zwei ziemlich gleichen Theilen in zwei Schüssel gegeben. In den einen Theil der Masse werden 3 Deka Mehl und 3 Deka Haarpuder (Stärkemehl), die zuvor mit einander vermengt und abgesiebt worden sind, unter langsamem Einschütteln langsam und sorgfältig vermengt. In den zweiten Theil der Masse, die zur Brodmasse bestimmt ist, wird das auf folgende Art vorbereitete Brod eingemengt.

In kleine Stücke geschnittenes Schwarzbrod wird auf einem Backbleche in den Ofen gegeben und geröstet, d. h. so lange einer mittleren Ofenhitze ausgesetzt, bis dasselbe eine braune Farbe erlangt hat. Es wird aber dabei sorgfältig beobachtet, daß die braune Färbung nicht zu dunkel ausfalle, weil das einer Verkohlung gleich wäre und das Brod auch dadurch einen bitteren Geschmack bekommt und dieser dann der Brodmasse mitgetheilt werden kann. Sobald das Brod durch Umwenden auf beiden Seiten die gewünschte kaffeebraune Farbe erreicht hat, wird dasselbe aus dem Ofen genommen, erkalten gelassen, gestoßen und derart abgesiebt, daß ein feines griesähnliches Pulver hergestellt erscheint.

*) Bei getrockneten Mandeln werden 1 oder 2 Eßlöffel voll Wasser zugesetzt.

Von diesen derart vorbereiteten Brodbröseln werden zu der oben beschriebenen Masse, und zwar zu der bereits abgetheilten Hälfte des angegebenen Mischungsverhältnisses von 16 Deka Mandeln, 18 Deka Zuckermehl, 12 Dotter, 8 Schnee, wobei zur einen Hälfte der Masse 6 Deka Mehl mit Haarpuder oder Stärkemehl vermengt zugegeben ward, zur anderen Hälfte der Masse nur 2 Deka Mehl und 2 Deka Haarpuder gerechnet und eingemengt; dagegen aber von dem gebräunten gesiebten Brode 8 Dekagramm mit leichtem Weine derart angefeuchtet, daß nachdem die selben alle Feuchtigkeit aufgesaugt haben, das Aussehen und Feuchtigkeit einer Tortenmasse erlangt haben. Nebst diesen Brodbröseln und dem erwähnten Mehle werden auch Zimmt und Nelken, 1 Kaffee- oder Eßlöffel voll Rum, fein geschnittene, in Zucker eingesottene Früchte und Orangenschalen, so auch Cedri in die Masse gegeben und gut vermengt.

Auf diese Art werden entweder

Mandel- und Brodtorten

oder auch sogenannte

Gemischte Torten

hergestellt. Es wird nämlich die Brodmasse, weil diese schwerer ist, zuerst in einen zwei oder drei Finger hohen Tortenreifen bis zur Hälfte gefüllt und mit einem Kartenblatte geradegestrichen.

Auf diese Brodmasse wird die Mandelmasse ebenso hoch löffelweise aufgetragen, geradegestrichen und bei mäßiger Ofenwärme gebacken, nach dem Backen aus dem Ofen genommen, sofort auf ein Papier gestürzt, nach dem Erkalten auseinandergeschnitten und mit Marmelade wieder zusammengesetzt, mit Glasur überzogen oder mit Zucker bestaubt, servirt.

Ebenso werden **Mandelpudding** und **Brodpudding** unter Einem bereitet, oder wenn es zweckdienlich ist, wird

Mandelpudding und Brodtorte unter Einem, oder auch umgekehrt Brodpudding und Mandeltorte auf das Speisenregister eines Gastmahls gesetzt und darnach unter Einem zubereitet. Ebenso wird auch, wenn etwa das doppelte oder dreifache Mischungsverhältniß zur Bereitung angenommen wurde und die Masse ausreicht, bei einem Ueberschuß derselben mit den Resten verfahren und diese in Papierkapseln von Fingerhöhe gefüllt, nach dem Backen auf Papier gestürzt und nach dem Erkalten mit Marmelade zu

Einfachen und gemischten Schnitten

zusammengesetzt und glasirt. So kann auch von diesen beiden Massen

Kleine façonnirte Bäckerei

hergestellt werden, indem wie bekannt kleine, mit Butter gestrichene Blechformen damit gefüllt und gebacken werden, nach dem Erkalten ganz oder theilweise mit Zuckerglasur*) überzogen.

Auf gleiche Weise werden

Kleine façonnirte Puddings

bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß diese im Wasser gebacken werden.

Gefüllte gemischte Puddings

aus Mandeln und Brodmasse unter Einem bereitet.

Sobald die Massen mit dem angenommenen Mischungsverhältnisse fertiggestellt sind, wird die Brodmasse in Reifen

*) Zuckerglasur besteht aus Zuckermehl und Zuckerlösung; Eiweißglasur aber aus Eiweiß und Zuckermehl.

gefüllt, welche einen etwas größeren Umfang haben, als die zu diesem Zwecke bestimmten Puddingformen, und zwar drei Viertheile voll gefüllt, geradegestrichen und gebacken. Mittlerweile wird auch die Mandelmasse in die Puddingformen gegeben und im

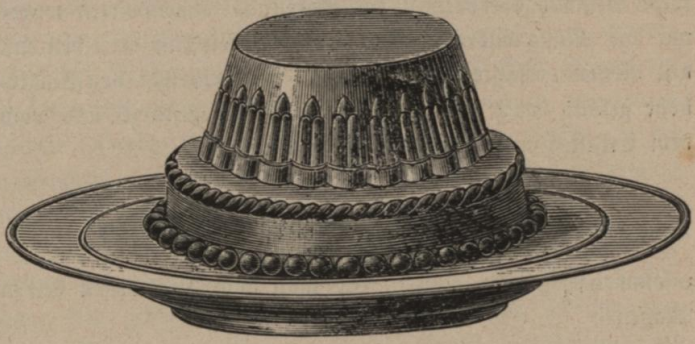

Fig. 70.

Wasser gebacken, und da dieser Vorgang längere Zeit in Anspruch nimmt, als das Backen bei trockener Ofenwärme, so sind die Brodblätter indeß auch fertiggebacken. Diese werden mit Marmelade bestrichen, auf „Servirpapiere" gegeben und die im Wasser fertiggebackenen Puddings sodann darauf gesetzt und sofort servirt.

So wie auf diese Art große Puddings als Tafelstücke hergestellt werden, so können auch die kleinen Formen auf ähnliche Art ausgeführt werden, nur daß die runden Scheiben, die zur Unterlage dienen, aus einem zuvor in einer fingerhohen Papierkapsel gebackenen Brodblatte ausgestochen und ebenso auf Servirpapiere gesetzt werden. Die zum Pudding übliche Früchtensauce wird hierbei in einer eigenen Schale servirt.

(In die Mandelmasse, zu Pudding verwendet, können auch Sultaninen oder eingesottene Früchte, wie Kirschen, Weichseln, geschnittene Marillen oder Pfirsiche, Reineclaude eingemengt werden. Es ist selbstverständlich, daß auch umgekehrt die Mandelmasse zur Unterlage und die Brodmasse als Pudding verwendet werden kann.)

Verfahren, um

Einfache oder gemischte Schnitten

unter Einem zu bereiten.

25 Dk. Mandeln,
3 Ganze,
3 Dotter
12 Dotter,
2 Ganze (oder 16-18 Dotter),
20 Deka Zucker,
12 Schnee,
5 Deka Zucker,
Vanille,
4-5 Deka Mehl mit Haarpuder gemengt,
6 Deka Zuckerbröseln,
Zimmt,
Orangenschalen,
Cedri,
Früchte,
4 Deka Cacaolösung,
4 Deka Mehl,
Vanille.

25 Deka geschälte Mandeln werden in einem Steinmörser mit 3 Ganzen (oder 6 Dotter und 1 bis 2 Eßlöffel voll Wasser) fein gerieben, in eine Schüssel gegeben und mit 20 Deka Zuckermehl vermengt und schaumig gerührt. Hierzu werden 25 Deka bei gelinder Wärme geschmolzene Butter langsam bei fortwährendem Rühren zugegossen und das Rühren fortgesetzt. Dieser Masse werden ferner nach und nach 12 Dotter und 2 ganze Eier unter fortwährendem Rühren zugesetzt und nachdem dieselbe vollständig schaumig geworden ist, wird der festgeschlagene Schnee von 12 Eiweiß, in welchem 5 Deka Zuckermehl mit eingeschlagen worden sind, sorgfältig eingemengt. Als Würze wird beim Rühren der Masse Vanille zugesetzt.

Die so hergestellte Masse wird zu gleichen Theilen in drei Schüssel gegeben. In den einen Theil derselben werden 2 Deka Mehl abgesiebt, mit 2 Deka Haarpuder (Weizenstärkemehl) eingemengt und giebt die „schwere Mandelmasse".

In den zweiten Theil der Masse werden 6 Deka Zuckerbröseln, vermischt mit etwas Zimmt, gegeben, auch Korinthen und geschnittene, eingesottene Früchte, so auch Cedri, Orangenschalen sorgfältig eingemengt und giebt schwere Brodmasse (auch Zigeunerbrod genannt).

In den dritten Theil der Masse wird eine mittlerweile bereitete Cacaolösung*) von 4 oder 5 Deka Cacao, auch 6 Deka Zuckerbröseln (oder 4 bis 5 Deka Mehl) eingemengt.

Um den Vortheil der Bereitung dreier Massen unter Einem zu benützen und dabei gute Qualitäten zu erzielen, ist es nöthig, daß die zu verwendenden Formen vor der Bereitung vorbereitet werden. So werden zum Beispiel für die eine Masse

*) Cacaolösung ist schon früher beschrieben und besteht aus gewärmter Cacaomasse mit Zuckerlösung vermengt.

kleine runde Ringe für Tortelettes, oder kleine vertiefte Blechformen, Papierkapseln zuvor hergerichtet, Tortenform oder Ringe, ebenso auch Puddingform. Ferner eine tellerartige Blechform, ausgelegt mit Butterteig oder Bröselmasse und Marmelade bestrichen, worauf eine der drei Massen eingefüllt wird.

Diese Methode, dreierlei Massen unter Einem zu bereiten, dient dazu, um in Fällen, wo es an Zeit mangelt, die für ein Gastmahl nothwendigen Backwerke als Zwischenspeisen, Mehlspeisen und für den Nachtisch in kurzer Zeit vorzubereiten. Ebenso kann auch bei gewerblichem Betriebe diese Bereitungsweise vortheilhaft sein.

Zwei- oder dreifarbige Rouladen aus Brod-, Mandel- und Chocolademasse

(als Tafelstücke oder Zwischenspeise).

Um kleine flache Rouladen herzustellen, werden die erwähnten Massen auf einen Bogen Papier ungefähr einen Centimeter hoch aufgetragen und mit einem langen Messer gerade, gleichmäßig hoch und glattgestrichen und sofort gebacken. Dabei ist es nothwendig, daß alle drei Massen gleichzeitig in den Ofen gebracht werden, um nach dem gleichzeitigen Fertigbacken die Blätter im warmen Zustande zusammenrollen zu können, denn sobald die Blätter aus dem Ofen genommen werden, werden sie auf Papier gestürzt, die Papierkapsel von der Masse losgelöst und abgezogen, mit Marmelade bestrichen, das zweite Blatt noch im warmen Zustande darauf gelegt und so auch das dritte; hierauf sofort zusammengerollt und in die Papierunterlage eingewickelt und so bis zum Erkalten auch gebunden. Sodann werden Scheiben aus der so hergestellten Rolle geschnitten, glasirt oder unglasirt aufgetragen.

Bei der Bereitung einer Roulade als Tafelstück werden Papierstreifen in einer Breite, welche der anzunehmenden Höhe entspricht, ungefähr 10 bis 12 Centimeter mit der Masse

1 Centimeter hoch aufgetragen, und damit die Masse beim Backen nicht so stark aneinander gehe, werden Papierkapseln mit entsprechenden Rändern verwendet. Die Masse geradegestrichen und nach dem Backen werden die Blätter noch im warmen Zustande mit Marmelade zusammengesetzt, zusammengerollt in Papier gewickelt und so erkalten gelassen. Hierauf werden die beiden Flächen geradegeschnitten, die obere Fläche mit Marillenmarmelade bestrichen, dünn glasirt und auf einem façonnirten Papier auf die Schüssel gesetzt.

Blättertorte. (Schwere Masse.)

Runde Papierscheiben von einer zuvor bestimmten Größe werden mit je einer der beschriebenen Massen schwach fingerhoch aufgetragen und mit einem langen Messer gleich hoch und gerade gestrichen. Um die Grenzen und den Umfang zu fixiren, wird ein Blechreifen aufgesetzt und die Blätter bei mittlerer Ofenhitze gebacken. Wird ein Theil der gelben Mandelmasse roth gefärbt, so kann eine Blättertorte von vier farbigen Lagen hergestellt werden. Ebenso auch vierfarbige Schnitten, oder es werden zweierlei solcher Schnitten hergestellt, indem die fertiggebackene Chocolademasse mit der rothen, die Brodmasse mit der gelben Masse mit Marmelade zusammengesetzt, geschnitten und mit Glasur entweder nur die obere Fläche, oder ganz überzogen wird.

Johannisbrodmasse.

15 Deka Butter,
14 Deka Zucker,
15 Dk. geriebenes Johannisbrod,
Vanille, Zimmt,
1 Eßlöffel voll Honig,
8 Schnee,
2-3 Deka Zucker,
12 Deka Zuckerbröseln (oder 8 Deka Mehl).

15 Deka Butter werden durch's Erwärmen erweicht, mit 14 Deka Zuckermehl vermengt und schaumig gerührt. Bei fortgesetztem Rühren werden 12 Dotter nach und nach zugesetzt und das Schaumigrühren fortgesetzt. Vorher werden auf einem Reibeisen so viel Johannisbrode abgerieben, bis ein Quantum von 15 Deka geworden ist. Diese geriebenen Johannisbrodbröseln werden mit einem Zusatz von Vanille und Zimmt, wie auch zwei Eßlöffel voll flüssigem Honig in die gerührte Masse

eingemengt, und nachdem die Masse gut schaumig geworden ist, wird der festgeschlagene Schnee von 8 Eiweiß, in welchen 2 Deka Zucker miteingeschlagen wurden, und 12 Deka Zuckerbröseln (oder 8 Deka Mehl) sorgfältig eingemengt.

Johannisbrodmasse mit Mandeln. (Zweites Verfahren.)

10 Dk. Mandeln,
1 Ganzes,
1 Dotter,
14 Deka Zucker,
15 Deka Butter,
12 Dotter,
15 Dk. Johannisbrod,
2 Löffel Honig,
8 Schnee,
2 Deka Zucker,
8 Deka Mehl.

10 Deka geschälte oder auch ungeschälte Mandeln werden mit 1 Dotter und 1 ganzen Ei in einem Steinmörser fein gerieben. Diese fein geriebenen Mandeln werden dann in eine Schüssel gegeben, mit 14 Deka Zuckermehl vermengt und 15 Deka lauwarme und flüssig gemachte Butter zugegossen; diese Mischung wird sodann schaumig gerührt, wobei 12 Dotter nach und nach zugegeben werden. Beim Rühren der Masse werden 15 Deka auf dem Reibeisen geriebenes Johannisbrod löffelweise zugesetzt und mitgerührt. Nachdem die Masse vollständig schaumig geworden und auch Vanille, Zimmt und 2 Eßlöffel voll Honig mitvermengt wurden, wird der festgeschlagene Schnee von 8 Eiweiß, in welchen 2 Deka Zuckermehl miteingeschlagen worden sind, gleichzeitig mit 10 Deka Zuckerbröseln oder 8 Deka Mehl eingerührt und sorgfältig vermengt.

Sowohl aus der Masse des ersten, wie auch aus der des zweiten Verfahrens werden

Johannisbrodtorten

erzeugt, indem die Masse entweder in einen starken, zwei Finger hohen Reifen eingefüllt und so gebacken wird; oder die Masse wird in einen fingerhohen Reifen gefüllt und nach dem Backen und Erkalten mit Marillen- oder Pfirsich-Marmelade bestrichen, zusammengesetzt und mit Chocoladeglasur überzogen.

Gefüllter Johannisbrodkuchen.

Die innere Fläche eines auf Papier gesetzten Reifens wird mit einem messerrückendick ausgerollten „Blatte" von

mürber „Kuchenmasse" *) belegt. Die Bodenfläche wird mit Marillen-Marmelade bestrichen, die Johannisbrodmasse sodann darauf gegeben und der innere Raum damit vollständig ausgefüllt und hierauf gebacken. (Wenn der Ofen eine schwache Unterhitze giebt, so ist es vortheilhaft, das „mürbe Blatt" vorerst halb zu backen, dann mit Marmelade zu bestreichen, einen Reifen aufzusetzen und sodann den inneren Raum mit der Johannisbrodmasse auszufüllen und fertig zu backen.)

Auf gleiche Art werden

Johannisbrodschnitten

hergestellt. Es wird die Masse entwede in einer viereckige, fingerhohe Papierkapsel oder in einen viereckigen Rahmen, der auf doppeltes Papier gesetzt worden, eingefüllt und gebacken; oder es wird so wie bei dem oben beschriebenen Kuchen verfahren und die Masse mit einem mürben Blatte zusammengebacken, oder nach dem Backen auf ein mürbes Blatt gesetzt, das vorher gebacken war, und dann geschnitten.

Mandel- und Johannisbrodtorte.

10 Deka geschälte Mandeln werden mit Ei im Steinmörser fein gerieben, hierauf mit 14 Deka Zucker und 10 Dottern, die nach und nach zugegeben werden, schaumig gerührt. Dabei werden 8 Deka Weizenstärkemehl und 8 Deka geschmolzene Butter, sowie Vanille und Citronenschale zugesetzt. Die schaumig gerührte Masse wird dann in zwei Gefäße abgetheilt. Von 8 Eiweiß der Schnee, in welchen 2 Deka Zucker miteingeschlagen wurden, wird sodann die Hälfte mit dem einen Theile der Masse vermengt, und in die andere Hälfte der Masse werden 12 Deka vorher auf dem Reib-

10 Dk. Mandeln,
1 Dotter,
1 Ganzes,
14 Deka Zucker,
10 Dotter,
8 Deka Puder,
8 Deka Butter,
8 Schnee,
2 Deka Zucker.

Fig. 71.

*) Siehe zweites Capitel, Seite 68.

eisen abgeriebenes Johannisbrod miteingerührt, dabei etwas Zimmt und hierauf die andere Hälfte des festgeschlagenen Schnees zugesetzt und sorgfältig vermengt. Die Mandelmasse wird in einen früher vorbereiteten Reifen gefüllt und gebacken. Die Johannisbrodmasse wird aber in eine flache façonnirte Blechform, welche zuvor mit Butter „ausgestrichen" und mit Zucker, Mehl und feinen Semmelbröseln eingestreut wurde, eingefüllt, auf gut gewärmtes Backblech gestellt und bei mäßiger Wärme gebacken. Nach dem Erkalten wird die Scheibe (Blatt) aus Mandelmasse mit Marillen-Marmelade bestrichen, der façonnirte Theil aus Johannisbrodmasse darauf gesetzt, mit Chocoladeglasur überzogen und mit rosafarbenem „Nonpareil-Streuzucker" leicht eingestreut. Von den beiden beschriebenen Massen werden ebenso viereckige Kapseln zu Schnitten, wie auch kleine façonnirte Formen gefüllt, welche nach dem Erkalten mit Glasur überzogen und beim Serviren um das größere Tafelstück herum auf die Schüssel gesetzt werden. Selbstverständlich hängt es von der Wahl und von der Geschmacksrichtung ab, ob die herumgesetzten kleineren Stücke mit Chocoladeglasur oder mit rother Glasur gedeckt werden; es ist nothwendig, daß dieselben der Farbe wegen aus Mandelmasse bestehen.

Johannisbrodpudding.

Die auf Seite 239 beschriebene Masse wird entweder in eine glatte oder in eine façonnirte Pudding-Blechform gegeben. Diese wurde zuvor von innen mit weicher Butter bestrichen, mit „gestiftelten Mandeln" bestreut und mit „Streumehl", d. i. mit Mehl, Zucker und Bröseln zu gleichen Theilen vollständig „ausgestaubt". Hierauf wird die Form drei Viertheile mit der Masse vollgefüllt und im Wasser gebacken, und zwar so, daß zum Schluße, nachdem das Wasser verdunstet ist, noch eine kurze Zeit trocken nachgebacken, d. h. „ausgezogen" wird.

Mandel- und Johannisbrodpudding
unter Einem zu bereiten

wird ebenso vorgegangen, wie bei Torten aus derselben Masse. Letztere wird aber anstatt in Reifen in Puddingformen gefüllt, die zuvor mit Butter ausgestrichen und mit Streumehl vollständig „ausgestaubt" wurden. Es wird die Masse entweder in daumenhohe Lagen, die mit einem Kartenblatte jedesmal gerade gestrichen, bevor die nächste darauf gegeben wird, und so die lichtere mit der dunkleren Masse wechselweise eingefüllt; oder es wird der façonnirte Theil mit der einen und der reifenförmige obere Theil, welcher nach dem Herausstürzen das Postament bildet, bis drei Viertheile voll mit der andern Masse gefüllt, hierauf im Wasser gebacken und, nachdem das Wasser verdunstet ist, trocken nachgebacken, d. h. „ausziehen" gelassen. Nachdem der fertig gebackene Pudding auf die Schüssel gestürzt worden ist, wird das Stück mit Vanillezucker bestaubt und sofort auf den Tisch gegeben.

Fig. 72.

Gemischte Johannisbrod-Tortelettes.

Die beschriebene Mandel-, sowie die Johannisbrodmasse wird in kleine Blechformen gefüllt, die von innen vorher mit Butter bestrichen und mit Streumehl ausgestaubt wurden, und zwar in solche Förmchen, die in der Façon zweitheilig aussehen. In jeden der Theile wird eine der beiden Massen gefüllt und gebacken.

Ein zweites Verfahren,

Johannisbrodtortelettes

herzustellen, ist folgendes: Es werden kleine, flache, oder hohe rosettenförmige Blechmodelle mit mürber Masse ausgelegt, eine

Messerspitze Zuckerbröseln und darauf ein Stückchen eingesottene Frucht oder Marmelade gegeben, darauf die Johannisbrodmasse, die Förmchen vollgefüllt und gebacken. In Ermanglung von Bröseln wird ein Stückchen Oblate eingelegt und darauf die eingesottene Frucht.

Fig. 73.

Um zu erzielen, daß die mürbe Masse der Tortelettes mit der weicheren Füllung gleichzeitig fertig gebacken wird und schöne hellbraune Färbung erlangt, ist es rathsam, die gefüllten Formen auf ein bereits gewärmtes Backblech zu stellen und sie hierauf sofort in den Ofen zu geben.

Schwere gerührte Linzermasse und schwere Chocolademasse (unter Einem zu bereiten).

15 Deka Mandeln,
2 Ganze oder 4 Dotter,
16 Deka Zucker,
16 Deka Butter,
16 Deka Mehl,
3 Ganze,
Citronenschale,
Vanille.

15 Deka geschälte Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern oder 4 bis 5 Dottern*) im Steinmörser fein gerieben, in eine Schüssel gegeben und mit 16 Deka erweichter Butter und 16 Deka Zucker vermengt und schaumig gerührt. Hierauf werden 3 ganze Eier aufgeschlagen und in einem hierzu geeigneten Gefäße (Schale) untereinander gemengt. Von diesem „ganzen Ei" wird löffelweise der Masse zugesetzt, das Schaumigrühren so lange fortgesetzt, bis vollständige Schaumigkeit der Masse hergestellt ist. Um diese zu erzielen und ein Gerinnen der Masse zu verhindern, wird von den zugehörigen 16 Deka Mehl beim Rühren der Masse, beim Zugeben von Ei jedesmal auch etwas Mehl zugesetzt.

Ist die Masse vollständig schaumig geworden, so wird der Rest des Mehles eingemengt, die eine Hälfte der Masse in einen bereits vorbereiteten Tortenreif gefüllt, geradegestrichen, mit Ribiselmarmelade gefüllt und ein Gitter aus Linzermasse darüberdressirt, mit Ei bestrichen und in den Ofen gegeben.

---

*) Es werden so viel Dotter, oder von ganzen Eiern, d. i. Eiweiß und Dotter, zum Reiben genommen, als die Mandeln nothwendig haben, um nicht ölig zu werden.

Ferner werden kleine Reifen zu „Linzer Tortelettes" gefüllt; ebenso können kleine bereits vorbereitete „façonnirte" Blechformen verwendet werden, oder es wird eine früher vorbereitete Papierkapsel fingerhoch zu „Linzer Schnitten" eingefüllt.

In die andere Hälfte der Masse wird von einer, vor dem Anrühren derselben vorbereiteten Cacaolösung so viel zugegeben, bis die Masse eine schöne braune Färbung erlangt hat.

Als Würze wird Vanille und Citronenschale zugegeben.

Da, wo das Backwerkerzeugen zur Tagesordnung gehört, sei es bei gewerblichem Betriebe oder in einer privaten Küche, ist es vortheilhaft, Zuckerlösung wie auch Cacaolösung in einer gedeckten Schale vorräthig zu halten. Beim Gebrauche wird ein Theil davon lauwarm gemacht und so verwendet.

Weiße Linzer- und Grilliagemasse unter Einem.

15 Deka geschälte Mandeln werden mit so viel Eiweiß fein gerieben, als nöthig ist, daß die Mandeln beim Reiben nicht ölig werden. Diese werden hierauf in eine Schüssel gegeben, mit 14 Deka Zucker und 15 Deka geschmolzener Butter vermischt und schaumig gerührt. Hierzu werden noch 6 Eiweiß nach und nach zugegeben und das Schaumigrühren fortgesetzt, dabei wird von den noch dazu gehörigen 14 Deka Mehl bei jedem zugegebenen Eiweiß ein Löffel voll mit eingerührt, um das Gerinnen der Masse zu verhindern. Ferner werden 2 Eßlöffel weißer flüssiger Syrup mit eingerührt, sowie die dazu geeignete Würze von Vanille und Citronenschale, so auch einige Löffel von gereinigten Korinthen. Ist die Masse schaumig geworden, so wird der festgeschlagene Schnee von 8 Eiweiß, in welchen 2 Deka Zuckermehl mit eingeschlagen worden sind, in dieselbe in kleinen Partien zugegeben und sorgfältig vermengt, so auch der Rest des dazu gehörigen Mehles. Von der Hälfte dieser Masse wird entweder ein geeigneter Reifen zu einer Torte eingefüllt, oder eine viereckige Papierkapsel zu Schnitten oder ausgestochenen Theilen.

15 Deka Mandeln,
2-3 Eiweiß,
14 Deka Zucker,
15 Deka Butter,
6 Eiweiß,
2 Eßlöffel Syrup,
14 Deka Mehl,
8 Schnee,
2 Deka Zucker,
6 Deka Grilliage-Mandeln,
Vanille.

In die andere Hälfte der Masse werden 6 Deka gestoßene und grob abgesiebte gebrannte Mandeln eingemengt und ebenso verwendet.

Wie schon früher beschrieben, bei Erzeugung von zweifarbiger Blättertorte aus Sandmasse, so wird auch bei der Linzermasse vorgegangen; dieselbe wird schwach fingerhoch auf runde Papierscheiben mit einem langen Messer gleichmäßig gestrichen und rasch, d. i. bei stärkerer Ofenwärme gebacken. Aus dem Ofen genommen, werden die Blätter auf Papier gestürzt und erkalten gelassen. Um zu verhüten, daß die Masse beim Backen nicht über die Grenzen fließe, wird ein Reifen, der Größe der aufgestrichenen Scheiben entsprechend, während dem Backen aufgesetzt.

Tortelettes von schwerer Linzer- und Chocolademasse.

Es werden, um gute Qualität zu erzielen, die Formen, Reifen u. s. w. wie schon erwähnt, bei Beginn der Bereitung einer Masse vorbereitet. So werden kleine runde Reifen, oder façonnirte kleine flache Blechformen auf doppelt unterlegtem Papier auf die Backbleche gesetzt und sobald die beiden Massen fertig gestellt sind, wird eine derselben, und zwar die Linzermasse zuerst, in eine Düte gefüllt und in jeden Reife so flach als möglich ein Boden eindressirt; auf diesen wird in die Mitte ein Stückchen feste Marmelade gegeben, hierauf mittelst einer zweiten Düte ein Ring von Chocolademasse dressirt, mit Ei schwach bestrichen und gebacken.

Plätzchen und Stangeln

von Linzer- und Chocolademasse werden ebenfalls mittelst Düte oder mit Hilfe einer Dressirspritze auf mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte, glatte Bleche dressirt, in die Mitte derselben eine Korinthe oder ein Stückchen Frucht gegeben. Auf die Plätzchen von der Chocolademasse hingegen ein Tupfen von der Linzermasse daraufdressirt. Selbstverständlich können auch Ringe aus zweierlei Masse ausgeführt werden und auch

von dieser Linzermasse „marmorirter" Pudding und Kuchen hergestellt werden.

So wie die leichten, d. i. die gerührten Massen derart behandelt werden können, daß zu gleicher Zeit zwei- oder auch dreierlei hergestellt werden, so kann auch ein ähnliches Verfahren dazu dienen, um zweierlei Arten von

Mürber Bröselmasse

zu erzeugen, und es kommt dabei weniger auf rasche, geübte und flinke Handhabung an, wie bei den gerührten Massen, die durch „Ruhe" oder eigentlich „Stehenlassen" die einmal gewonnene Schaumigkeit wieder verlieren, sondern die mürbe Bröselmasse, die eigentlich durch Anwirken und Vermengen aller Bestandtheile hergestellt wird, gewinnt sogar durch Ruhen und Liegenlassen an einem kühlen Orte durch ein zweites Durchkneten an Zartheit des Teiges und in Folge dessen auch das Fertige an Wohlgeschmack.

Mürbe Bröselmasse verschiedener Qualität
unter Einem herzustellen.

Zu verschiedenartigen Zwischenspeisen bei einem Gastmahle sollen Backwerke aus mürber Masse hergestellt werden, die aber an und für sich auch verschiedenartige Qualität bedingen, wie z. B. mürbe Bretzel und mürbe Chocoladebretzel, gefüllte mürbe Linzerstangeln, welche geschnitten werden; damit die Kanten derselben sich nicht abbröseln, soll die Masse weniger mürbe, d. h. weniger fett sein; auch eine gewisse Zähigkeit sollen diese Stangeln besitzen, um den Schnitt correct ausführen zu können, welche Eigenschaft durch Zusatz von Ei erreicht wird. Ebenso sollen Kuchen mit Obstfüllung gemacht werden. Zu diesen soll der Teig die Eigenschaft einer gewissen Zähigkeit besitzen, um den saftigen Inhalt beisammen zu halten und ein Durchsickern beim Backen nicht zuzulassen. Bei der mürben Masse, die zu einem solchen Zwecke dienen soll, ist daher ein Zusatz von ganzen Eiern nothwendig, weil das Eiweiß derselben die Bündig-

keit einer solchen Masse giebt. Dagegen ist für „ausgestochene mürbe Bäckerei" ein Zusatz von ganzen Eiern weniger vortheilhaft und es genügt ein geringer Zusatz von Dottern, welcher hinreicht, um die Kanten der ausgestochenen Formen scharf zu erhalten und daß sie beim Backen sich nicht abrunden.

Angenommen also, es sollen geschlungene, dressirte, ausgestochene, geschnittene und gefüllte mürbe Bäckereien in kurzer Zeit, so wie auch noch ein Obstkuchen hergestellt werden, so wird hiezu selbstverständlich das nöthige Quantum an Masse berechnet:

60 Deka Mehl, 60 Deka Butter, 30 Dk. Zucker, 30 Dk. Mandeln, 3 Dotter, Citronenschale, Cacaolösung.

60 Deka Mehl (abgesiebt), 60 Deka Butter, 30 Deka Zuckermehl, hiezu 30 Deka mit Ei fein geriebene, geschälte Mandeln, Citronenschale als Würze, werden mit 3 Dottern zusammengeknetet und bei sorgfältiger Vermengung aller Bestandtheile zu einem zarten Teige angerührt. Diese Masse wird hierauf in so viel Theile getheilt, als Sorten Backwerk erzeugt werden sollen.

Aus dem einen Theile wird vor Allem geschlungene, aus freier Hand dressirte Bäckerei, wie sie schon in einem früheren Capitel beschrieben wurde, geformt. Um eine „mürbe Chocolade-Bröselmasse" herzustellen, wird ein Theil der Masse mit einer gut abgekühlten „Cacaolösung" und einer Zugabe von Vanillewürze sorgfältig vermengt und „Bretzel", „Ringe" und dergleichen ausgestochen und geformt.

Aus einem dritten Theile werden gefüllte Stangeln und Tortelettes oder auch mürbe Blättertorte hergestellt.

Schließlich werden die beim Ausstechen gebliebenen Zwischentheile oder sonstige Abschnitte der Masse mit etwas Ei und einer entsprechenden Zugabe von Mehl wieder zusammengeknetet und aus dieser etwas compacteren Masse ein „Blatt" ausgerollt, welches als Unterlage für „Obstkuchen" dient und so ausgeführt wird, wie sie im zweiten Capitel bereits beschrieben erscheinen.

Achtes Capitel.

Die Glasuren.

Conserve. — Kalte Glasur. — Citronen- und Orangenglasur. — Erdbeer- und Himbeerglasur. — Ananasglasur. — Marasquino-, Punsch-, Kirschen-, Rosen-, Orangenblüthen-, Veilchenglasuren. — Kaffeeglasur. — Vanilleglasur. — Chocoladeglasur. — Gekochte Chocoladeglasur. — Kalte Chocoladeglasur.

Die Glasur

zum Ueberziehen der Torten und Tortentheile (obere Fläche u. s. w.), sowie auch zum Decken einfacher und zusammengesetzter, kleinerer und größerer Backwerke besteht den Hauptbestandtheilen nach aus Zucker und Wasser, ist an und für sich farblos (weiß) und es wird, je nach der Geschmacksrichtung, oder um die äußere Erscheinung der Producte durch eine Abwechselung gefälliger zu gestalten, der Glasur nebst entsprechendem Aroma, auch die passende Färbung gegeben. Man unterscheidet „gekochte" und „kalte" Glasur*). Erstere dient dazu, um ein rasches Erstarren derselben nach dem Ueberziehen und Trocknen zu erzielen, und wird angewendet bei Tafelaufsätzen, wo glatte Flächen hergestellt werden, oder bei Gegenstände, die bald nach der Fertigstellung verpackt und verschickt werden sollen. Im Allgemeinen aber wird

Kalte Glasur

angewendet. Es wird feiner Zucker zu Staub gestoßen und abgesiebt; der abgesiebte Zucker wird abermals durch ein sehr dichtes Gewebe gesiebt und man erhält auf diese Art zweierlei Product; es wird dann der im Siebe bleibende, etwas gröbere Zuckerstaub zum Verrühren in Teige und Massen, der feine dagegen zur Glasur verwendet.

Für gewerblichen Betrieb ist es von Vortheil, Zuckermühlen anzuwenden, in welche verschiedene Siebe eingesetzt werden können, um gleichzeitig bei der nun einmal in Bewegung

*) Conserveglasur, auch „Eis" genannt.

gesetzten Maschine fein und minder fein den Zucker abzusieben, wie es dem Bedarfe einer Backstube entspricht.

Beim Kleinbetriebe, sowie auch in der Küche, ist folgender Vorgang in Anwendung: Der Zucker wird, nachdem er gestoßen worden, in ein Drahtsieb geschüttet, welches ein Gewebe von ungefähr 2 Millimeter Entfernung hat, und durchgesiebt. Das Durchgesiebte wird hierauf durch ein anderes Sieb mit etwas engerem Gewebe gesiebt und es bleibt ein grobkörniger Zucker in dem Siebe zurück; der durch das Sieb gegangene Zucker wird abermals, und zwar durch ein etwas engeres Gewebe gesiebt, und man erhält als Rückstand einen etwas feiner gekörnten Zucker, welcher so wie das erste gröbere Product als sogenannter „Hagelzucker" zum Einstreuen der Backwerke verwendet wird. Das Absieben wird dann noch durch feinere Gewebe fortgesetzt und man erhält nach der Dichtigkeit der Siebe ein Zuckermehl zur Bereitung der Massen und Teige und feines Zuckermehl zu Glasuren.

Wie schon erwähnt, besteht „Conserveglasur" aus feinem Zuckermehl und Wasser, um aber zur Bereitung einer Glasur den mühsam erzeugten Staubzucker zu sparen, wird anstatt Wasser eine Zuckerlösung verwendet. Diese dichtere Flüßigkeit verschlingt weniger Staubzucker und es bildet sich auch dadurch beim Trocknen der mit solcher Glasur überzogenen Gegenstände an der Oberfläche der schöne, so sehr beliebte Glanz, den eine mit Wasser angerührte Glasur weit weniger aufzuweisen hat. Auch trägt zur Bildung des erwähnten Glanzes sehr viel bei, wenn der Glasur Citronensaft beigemengt wird, und um der Glasur auch einen Geschmack zu geben, wird die auf ein Stück Zucker abgeriebene Citronenschale wieder abgeschabt und entweder mit einem Messer fein gedrückt oder aufgelöst unter die Glasur gemengt und man erhält so

Die Citronenglasur.

Auf ähnliche Art wird auch

Die Orangenglasur

bereitet, indem man den Saft von Orangen und die auf Zucker abgeriebene Schale derselben in die Glasur sorgfältig vermengt, d. h. entweder durch Lösung oder Zerdrücken die feine Zertheilung ermöglicht.

Erdbeer- und Himbeerglasur

wird erzeugt, indem man nebst Citronensaft oder aufgelöster Citronensäure noch so viel durch ein Sieb passirte Fruchtmasse der genannten Gattungen der Glasur zusetzt und sorgfältig vermengt, bis diese einen intensiven und wohl ausgesprochenen Geschmack angenommen hat. Ebenso wird vorgegangen um:

Ananasglasur

herzustellen. Es wird nebst dem zum vollständigen Aromatisiren der Glasur nöthige Safte von Ananas auch aufgelöste Citronensäure der Glasur beigemengt. In

Marasquinoglasur

wird Marasquinoliqueur, in

Punschglasur.

Citronensäure und Rum, Arak oder Punsch-Essenz,

Kirschenglasur

mit Kirschwasser,

Rosenglasur

mit Rosenwasser,

Orangenblüthenglasur

mit Orangenblüthenwasser aromatisirt,

Veilchen- und Jasminglasuren

mit Veilchen- oder Jasmineſſenz, die käuflich zu haben ist (bei Droguisten). In Fällen aber, wo derartige Essenzen nicht zu bekommen sind, kann man diese auf folgende Art bereiten: Frischgepflückte Veilchen- oder Jasminblüthen werden in ein Fläschchen gefüllt, mit einem Stäbchen dicht aneinander gedrückt, bis der Raum ausgefüllt erscheint. Hierauf wird feinster Weingeist über die Blüthen gegossen, so daß sie mit demselben bedeckt sind und läßt sie bei gelinder Zimmerwärme einige Tage stehen. Der Alkohol zieht die aromatischen Bestandtheile aus den Blüthen und man erhält so eine Essenz zum Aromatisiren.

Durch Destilation kann auch Veilchen-, Jasmin- oder Rosenwasser gewonnen werden. Seitdem aber Destilate käuflich zu haben sind, ist auch die Destilation in Conditoreien abgekommen.

Ein ähnliches Destilat wird von Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Marillen, Pfirsichen erzeugt und werden hiezu die Rückstände beim Durchpassiren dieser Früchte durch Siebe, wie dies bei der Vorbereitung zu Marmelade geschieht, verwendet. (Von diesen Vorgängen soll im dritten Bande dieses Werkes die Rede sein.)

Diese erwähnten Destilate, die an und für sich wie Wasser farblos sind, werden ebenfalls zu Glasuren, Confecten und Crême da verwendet, wo eine Färbung derselben ausgeschlossen bleibt.

Gewöhnlich werden die Glasuren gefärbt und man giebt denselben eine dem beigegebenen Aroma passende Farbe; so wird Ananasglasur weiß, Citronenglasur gelb, Orangenglasur orangengelb, Himbeer- und Erdbeerglasur roth, Rosenglasur rosa, Veilchen selbstverständlich violett, Jasminglasur weiß oder blau gefärbt.

Kaffeeglasur

wird bereitet, indem man eine starke Kaffee-Essenz einmengt Diese wird auf folgende Art hergestellt: $^1/_4$ Liter Wasser wird in einer mit einem gut schließenden Deckel versehenen Pfanne zum Kochen gebracht; sobald das Wasser siedet, wird die Pfanne vom Feuer so weit abgenommen, um das Wallen des Wassers zu vermindern. In dieses kochende Wasser werden 2 oder 3 Deka fein gemahlener Kaffee geschüttet, sofort mit dem Deckel geschlossen vom Feuer entfernt und an einem Orte auf der Ofenplatte stehen gelassen, bis der Kaffee sich gesetzt hat, hierauf abgeseiht und wenn diese Essenz noch nicht stark genug ist, mit dem Absude und einer Zugabe von Kaffee dieselbe Procedur wiederholt. Um der Glasur eine schöne braune Farbe zu geben, wird mit gebranntem Zucker nachgefärbt.

Bei dem heutigen Standpunkte der Farbentechnik und Industrie sind alle erwähnten Farben käuflich zu haben, und zwar solche, die ohne Besorgniß, „daß sie der Gesundheit schädlich werden können", anzuwenden sind. In einem großen Theile Europa's besteht die Ordnung, daß Farbenfabrikanten und Farbenhändler für die Unschädlichkeit haften. In Oesterreich sind Theerfarben verboten, in Deutschland sind sie dagegen erlaubt, wenn die Unschädlichkeit derselben nachgewiesen worden ist. Dagegen ist die Anwendung der Cochenillefarbe, ein Product aus Baumwanzen, zur Anwendung für Genußmittel in Oesterreich wiederum freigegeben.

Die Bereitung der unschädlichen Farben für Zwecke der Conditorei soll im dritten Bande dieses Werkes zur Sprache kommen.

Um eine Glasur schön weiß herzustellen, wird etwas Eiweiß oder Eiweißglasur (d. i. Eiweiß mit Zucker vermengt) in dieselbe miteingerührt. Auch durch eine Messerspitze Haarpuder anstatt Eiweiß wird bei einer Glasur ein schönes Weiß erzielt. Jedoch ist das Bläuen mit Ultramarin zu vermeiden,

weil diese Farbe mit keiner Säure sich verträgt und mit einer solchen in Verbindung gebracht, eine Zersetzung derselben bewirkt, wobei ein Schwefel- oder Schwefelkohlenstoffgeruch sich entwickelt, welcher das Aroma der Glasur bei dem geringsten Zusatz dieses Farbstoffes beeinträchtigt.

Aus demselben Grunde ist der in den Zuckerfabriken mit Ultramarin gebläute Zucker für Zwecke der Conditorei nicht zu empfehlen und hat zum Beispiel eine Limonade, mit Ultramarin gebläutem Zucker versüßt, einen unangenehmen Geruch aufzuweisen.

Je feiner das zu einer Glasur verwendete Zuckermehl, desto zarter wird auch die daraus bereitete Glasur ausfallen. Um aber die Zartheit noch weiter zu verfeinern, wird in Conditoreien Fontandmasse, deren Herstellung im gewerblichen Betriebe im weiteren Verlaufe dieses Werkes besprochen werden soll, zugesetzt. Die Fontandmasse, welche nur mit einem großen Aufwande von Körperkraft herzustellen möglich ist, kann aber dadurch ersetzt werden, daß einer Glasur etwas weißer, dickflüssiger Kartoffelsyrup beigemengt wird.

Vanilleglasur

wird im Allgemeinen entsprechend blaß, roth und auf folgende Art bereitet: Vanille wird in kleine Stückchen geschnitten und mit Zuckerstücken zusammen fein gestoßen und abgesiebt. Das im Siebe Zurückgebliebene wird wieder mit einem Stücke Zucker zerstoßen und abgesiebt. Diese Procedur wird so lange fortgesetzt, bis die ganze Vanille mit dem Zucker zerkleinert und abgesiebt ist. Es ist aber vortheilhaft für die weitere Anwendung, daß jedesmal das gleiche Quantum Vanille mit der gleichen Menge Zucker vermischt wird: z. B. auf 2—3 Deka Vanille jedesmal 1 Kilo Zucker, um bei einer Anwendung dieses Vanille-Zuckers bei gleicher Menge gleich starkes Aroma hervorzubringen.

Zur Bereitung der „Vanille-Glasur" wird Zuckerlösung (Läuterzucker) mit etwas Kartoffelsyrup vermengt und

so viel „Staubzucker" eingerührt, bis die zweckentsprechende Consistenz derselben hergestellt ist. Beim Einrühren des Zuckers wird von dem erwähnten Vanillezucker so viel zugesetzt*), bis das Aroma ein vollkommen ausgesprochenes geworden ist.

Chocoladeglasur. (Auf kaltem Wege.)

In eine wie die schon besprochene angerührte Vanilleglasur wird so viel aufgelöste Cacaomasse eingemengt, bis dieselbe die gewünschte dunkelbraune Farbe erlangt hat. Zu einer Glasur von ungefähr 1 Kilo Zucker dürfte $^1/_4$ Kilo Cacaomasse nöthig sein. Diese wird auf einem Teller oder auf einer dazu geeigneten Schüssel klein zertheilt, in der Ofenwärme erweicht und in kleinen Partien, anfangs löffelweise, wird eine Zuckerlösung zugesetzt und sorgfältig im warmen Zustande vermengt. Damit diese Cacaomasse nicht bröcklig oder grieslig werde, ist es vortheilhaft, auch die Zuckerlösung zuvor zu erwärmen. Die so hergestellte Cacaolösung wird in die bereits angerührte, mit Vanille aromatisirte Glasur eingerührt.

Die fertige Glasur wird in einem Metallgeschirre auf gelindem Feuer bei fortwährendem Umrühren erwärmt, und wenn die Masse dünnflüssig geworden ist, wird so viel feiner Staubzucker eingemengt, bis eine solche Consistenz erreicht ist, die zum „Ueberziehen" geeignet erscheint.

Gekochte Chocoladeglasur.

$^1/_4$ Kilo Cacaomasse wird zerkleinert und mit 1 Liter Wasser bei fortgesetztem „Umrühren" auf gelindem Feuer in einem Kessel so lange verkocht, bis die Cacaomasse aufgelöst und vermengt ist. Hiezu wird 1 Kilo Zucker in Stücken gegeben und so lange auf dem Feuer bei stetem Umrühren gelassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst und zum Kochen gebracht ist. Hierauf läßt man die Lösung durch ein Sieb, um

*) In manchen Fällen auch guter Vanille-Liqueur.

etwaige unaufgelöste Stückchen Cacao zurückzuhalten oder dieselben durch das Sieb zu drücken und dann mit der gekochten Lösung zu vermengen.

Bekanntlich besteht die Cacaomasse aus Stärke-Albumin (Kleber) und einem fast 50% gleichkommenden Gehalte an Fett (Cacaobutter), welches in den verschiedenen Sorten der Cacaobohnen auch verschieden enthalten ist. Es ist daher bei der Bereitung einer Chocoladeglasur rathsam, die zu verwendende Cacaosorte zu erproben. Man läßt nämlich die schon gekochte Lösung vollständig erkalten. Ist ein Ueberschuß an Fett vorhanden, so zeigt sich an der Oberfläche die erstarrte Cacaobutter. In diesem Falle ist ein verhältnißmäßig weiterer Zusatz an Zucker nothwendig, damit die fertige Chocoladeglasur an den damit überzogenen Gegenständen leichter trocknen kann.

Zum „Ueberziehen" wird die Cacaolösung bis zum „starken Faden" gekocht, d. i. bis die gekochte Lösung so weit eingedampft ist, daß dieselbe zwischen den Fingern sich klebrig zu einem „Faden" zieht. Hierauf vom Feuer abgenommen und mit dem Holzlöffel an der Seitenwand des Kessels gerieben, das Geriebene mit der Masse vermengt. Dieses Tabliren und Vermengen so lange fortgesetzt, bis die Masse genug dickflüßig geworden ist und eine Haut sich gebildet hat, wobei immer die Stärke der „Fadenprobe" und das richtige „Tabliren" der Glasur maßgebend ist. Es werden kleine Backwerke in die Glasur eingetaucht, mit einer Gabel aus derselben herausgehoben und auf ein glattes Blech gestellt, sodann in einem gelinde erwärmten Ofen bei offener Ofenthür abgetrocknet, d. h. so lange am Ofen-gelassen, bis die Glasur ein Häutchen bekommen hat. Um eine Torten zu „überziehen" wird über dieselbe die Glasur gegossen und mit einem Messer glatt und gleichmäßig überstrichen.

Kalte Chocoladeglasur. (Drittes Verfahren.)

In einen kleinen Kessel oder in eine tiefe Pfanne wird $^1/_4$ Kilo klein zertheilte Cacaomasse gegeben und an einem

warmen Orte auf der Ofenplatte erwärmt und erweicht. (Cacaomasse schmilzt bei 50 bis 60 Grad Reaumur, d. i. also unter der Siedehitze. Höhere Temperatur beeinträchtiget die Qualität, d. h. sie verbrennt.) In die erweichte und geschmolzene Cacaomasse wird in kleinen Partien Zuckerlösung bei fortwährendem Umrühren zugesetzt und sorgfältig im warmen Zustande vermengt. Ist die Masse glatt, d. i. ohne bröckelig geworden zu sein, verrührt, so wird in dieselbe 1 Kilo feiner Staubzucker und noch so viel Zuckerlösung nach und nach in kleinen Partien zugesetzt und verrührt, bis die Consistenz und Farbe der Glasur erreicht ist. Beim Gebrauche, d. i. wenn damit überzogen werden soll, wird die Glasur in der Pfanne oder in dem Kessel auf gelindes Feuer gebracht, bei stetem Umrühren so lange erwärmt, bis dieselbe etwas mehr als lauwarm geworden. Die Glasur wird dabei etwas flüßiger und es wird dann, nachdem dieselbe die richtige Temperatur erreicht hat, vom Feuer abgenommen und so viel Staubzucker zugegeben und vermengt (nachgerührt), bis auch die zum Ueberziehen richtige Consistenz erreicht worden ist.

Zum Aromatisiren der Chocoladeglasur wird Vanillezucker derselben zugesetzt.

Inhalts-Verzeichniß.

Erstes Capitel.

Seite

Hefenbäckerei 1
Die gegohrenen Backwerke 2
Einleitung der Gährung 2
Dampfel oder Vorteig 2
Einfacher Hefenteig (Milchbrod) 6
Zwieback 7
Vanille-Zwieback 7
Mandel- oder Preßburger Zwieback 7
Vanille-Zwieback (Frankfurter Zwieback) 8
Vanille-Zwieback (zweites Verfahren) 8
Anis-Zwieback 8
Feiner Hefenteig 9
Der gerührte Hefenteig 10
Die abgeschlagene Hefenmasse 10
Gerührte Hefenmasse (ohne Vorteig) 12
Münchener Butterlaibel 12
Flache Butterlaibel 13
Savarein 13
Gugelhupf (gerührter Hefenteig) 14
Gugelhupf (zweites Verfahren, abgeschlagene Masse) 15
Brioche und Baba 17
Bereitung von Brioche und Baba 17
Feine Brioche (zweites Verfahren) 18
Gezogene Hefenbäckerei (gegohrener Blätterteig. Einfaches Verfahren) 18
Gezogener Hefenteig (zweites Verfahren) 19
Rosinen-Roulade 19
Fein gezogener Hefenteig 20
Stollen, Stritzel, Geflechte, Zöpfe, Kränze (geflochtene u. ungeflochtene) 21
Kipfel, Ringe und Bretzen 21

Seite
Schnecken 21
Gefüllte Hefenbäckerei (gezogene Masse) 21
Mohn-, Nuß-, Mandeln-, Käse- (Topfen-), Marmelade-Roulade . . 22
Rouladen aus Hefenteig (zweites Verfahren) 22
Gerollter Kuchen 22
Mohnfüllung 23
Nußfüllung 23
Mandelfüllung 23
Käsefüllung 24
Die einfache Käsefüllung 24
Marmeladefüllung 24
Honigfüllung mit Rosinen 25
Schinken- und Grieben-Krapfen (von gezogenem Hefenteig) . . . 25
Sträußel-Kuchen und Sträußel-Bäckerei 26
Kleine Hefenbäckerei zu Dessert oder Thee 27
Wiener Faschingskrapfen, Berliner Pfannenkuchen 28
Schmalz-Kugeln 31
Schmalz-Ringe 32
Brennende Granaten 32
Schwedischer Pfannenkuchen 33
Böhmische Dalken 34
Hefenbäckerei verschiedener Art 34
Gugelhupf (Napfkuchen), Savarein, Geflechte (Zöpfe), Roulade- und Sträußel-Kuchen 35

Zweites Capitel.

Seite
Bröselmasse 38
Die Bröselmasse (mürbe Bäckerei) 40
Bröseltorte (gegittert) 42
Gegitterte Bröseltorte (zweites Verfahren) 42
Glatte Bröseltorte 42
Blätter-Bröseltorte 43
Bröseltorte façonnirt 43
Dessinirte Bröseltorte 43
Bröseltortelettes 44
Chocolade-Bröseltortelettes 44
Façonnirte Bröseltortelettes 44
Austern und Muscheln (mürbe Masse) 45
Façonnirte gefüllte Tortelettes 46
Mürbe Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeertortelettes 47

Seite
Mürbe Crêmetortelettes 47
Flache mürbe Tortelettes 47
Mürbe Geléetortelettes 48
Mürbe Geléetortelettes (drittes Verfahren) 48
Gedeckte Tortelettes mit Füllung 48
Nußschiffelfüllung 49
Haselnußfüllung 49
Mandelfüllung 49
Mohnfüllung 49
Tortelettes mit Marmeladefüllung 50
Aepfel-, Pfirsiche-, Marillen-, Birnentortelettes 50
Schaumtortelettes 51
Gegitterte Schaumtortelettes 51
Aufdressirte mürbe Bäckerei 51
Ausgestochene mürbe Bäckerei 52
Zusammengesetzte ausgestochene mürbe Bäckerei 53
Geschlungene mürbe Bäckerei 53
Mürbe Bretzel (erstes Verfahren) 54
Mürbe Bretzel (zweites Verfahren) 54
Mürbe Bretzel (drittes Verfahren) 55
Mürbe Bretzel (viertes Verfahren) 55
Mürbe Stangeln oder Schnitten 55
Glatte Nußstangeln 55
Haselnußschnitten (glatte), Mandelschnitten 56
Glatte Himbeer-, Ribisel- oder Marillenstangeln 56
Marmeladeglasur 56
Gegitterte mürbe Stangeln 56
Crêmeschnitten 57
Gekochte Crême zum Backen 57
Eier-Crêmetortelettes 58
Braune Mandelschnitten mit Früchten 58
Mürbe Mandelschnitten 59
Mürbe Nußschnitten 59
Gespritzte mürbe Ingwerbäckerei 59
Mürbe Muscatbäckerei 61
Rheinische Speculatius 61
Russisches Theebrod 61
Englische Theebäckerei (englische Bisquits) 62
Englische Bisquits (zweites Verfahren) 62
Englische mürbe Theebäckerei (englische mürbe Masse) 63
Mürbe Dottermasse (zweites Verfahren) 63

Seite
Englische gelbe geschlungene Bäckerei 63
Ausgestochene mürbe englische Theebäckerei 64
Englische Theebäckerei, dessinirte 64
Vanille-Crêmetortelettes (englische mürbe Masse) 65
Crême 65
Geléetortelettes (englische mürbe Masse) 65
Schneckentortelettes (englische Masse) 65
Blättertorte (englische mürbe Masse) 66
Chocolade-Blättertorte (aus englischer mürben Masse) 66
Englische mürbe Schnitten, auch Rauten und Carré 66
Englische gefüllte Tortelettes 66
Crêmekrapfen 67
Obstkuchen von mürber Masse 68
Offener Obstkuchen 68
Gedeckter Obstkuchen 68
Gegitterter Obstkuchen 69
Marmeladekuchen 70
Schwedischer Obstkuchen 70
Schwedischer Kuchen (zweites Verfahren) 70
Berliner Obstkuchen 71
Bisquitaufguß 71
Obstkuchen mit Aufguß von Sandmasse 71
Sandmasse 71
Obstkuchen mit Aufguß von Sandmasse mit Rahm 72
Aufguß von leichter Linzer Masse zu Obstkuchen 72
Aufguß von Mandelmasse 72
Aufguß von Brodmasse 72
Brodmasse zum Aufguß (zweites Verfahren) 73
Rahm- oder Crêmekuchen 73
Weißer Eier-Crêmekuchen 73
Käsekuchen 74
Käsemasse 74
Kastanienkuchen 74
Johannisbrodkuchen 75
Kartoffelkuchen 75
Grieskuchen 76
Reis- und Sagokuchen 76
Citronenkuchen 77
Orangen-Kuchenfüllung 77
Orangen- oder Citronen-Wein-Crêmekuchen 78
Orangen-Crême 78

Seite
Champagner-Crêmekuchen 79
Weißer Champagner-Crême 79

Drittes Capitel.

Seite
Butterteig 80
Der Butterteig (Blätterteig) 82
Die Art der Bereitung 82
Ungefüllte Butterbäckerei 84
Die geschnittene Butterbäckerei 84
Ausgestochene Butterbäckerei 84
Geschlungene Butterbäckerei 85
Bestreute Butterbäckerei 85
Glacirte Butterbäckerei 85
Stangeln, Carré, Rauten 85
Gefüllte Butterbäckerei 86
Krapfen, Rollen, Kipfel 86
Ribisel-Butterkrapfen 86
Rouladen und Kipfel 86
Aepfel-, Marillen- und Pflaumen-Rouladen mit frischen Früchten . 87
Früchten-Rouladen mit eingesottenem Obste 87
Geschnittene gefüllte Rouladen 87
Aepfel-Rouladen 88
Kirschen- und Weichsel-Rouladen 88
Marillen-, Pflaumen-, Pfirsiche- und Mirabellen-Rouladen . . . 88
Nuß-, Mandel- und Grillage-Rouladen 88
Käse-Rouladen mit Käsefüllung, Orangen- und Citronen-Rouladen . 88
Butterschnitten 89
Buttertortelettes 89
Wein-Crême-Buttertortelettes, Eier-Crême-Buttertortelettes . . . 90
Buttertorten 90
Crême-Buttertorten 91
Gedeckte Obst- und Crême-Buttertorten 91
Gegitterte Buttertorte 91
Mandel-Butterkipfel 91
Mandelfüllung 92
Nußfüllung 92
Nuß- und Mandelkrapfen 92
Façonnirte Nußtortelettes aus Butterteig, Buttertortelettes mit Nußfüllung 93
Die kleinen façonnirten Mandel- oder Nußbuttertortelettes . . . 93

Seite
Buttertortelettes 93
Cardamomen-Butterkuchen oder -Tortelettes 93
Cardamomenfüllung 94
Schwere Cardamomenfülle 94
Praline-Buttertortelettes 94
Rahmfüllung (Vanille-Rahmtortelettes) 95
Zimmt-Buttertortelettes 95
Zimmtfüllung 95
Zimmtfüllung (zweites Verfahren) 96
Chocoladefüllung, Chocolade-Buttertortelettes 96
Himbeer- und Marillen-Buttertortelettes 96
Butter-Hohlhippen mit Rahm gefüllt 97
Butter-Schnecken mit Rahm 97
Buttermuscheln mit Rahm 98
Pasteten von Butterteig 99
Ragoût-Pasteten 100
Ragoût-Pastete (drittes Verfahren) 100
Kleine Haché-Pastetchen 101
Gedeckte Pastetchen 102
Ragoût-Kuppeln von Butterteig 102
Kleine Ragoût-Kuppeln 103
Früchten-Pastetchen 103
Fleisch-Krapfen 104
Haché 104
Die Farce 104
Farcirte Roulade 105
Farce-Roulade, Fleisch-Strudel 105
Haché- oder farcirte Krapfen in Schmalz gebacken 106
Hamburger Farce-Pasteten 106
Farce von Karpfen, Hecht, Schill, Lachs u. s. w zu Hamburger Pasteten 107
Farce von Hühnern, Feldhühnern, Fasanen, Rebhühnern u. s. w . 108
Farce von Gansleber 108
Hasen-Farce 108
Bereitung der Pasteten 109
Fleisch-Nocken in Schmalz gebacken (Croquets) 110
Fleisch-Nocken im Butterteig 111
Straßburger Pasteten 111
Straßburger Gansleber-Pastete 112
Straßburger Gansleber-Pastete in Terrinen 112
Straßburger Pastete im Teige 113

Seite
Gerührte Gansleber-Pastete 115
Kleine façonnirte Gansleber-Pastetchen 116

Viertes Capitel.

Seite
Die Brandmasse 117
Die Brandmasse 118
Windbeutel oder Schneeballen aus Brandmasse 119
Windbeutel mit Wein-Crême 120
Windbeutel mit Eier-Crême 120
Die Arten der Crême 120
Brandmasse-Wecken mit Crême gefüllt 121
Brandringe (gefüllte und ungefüllte) 121
Kleine Bäckerei aus Brandmasse 121
Süße Brandmasse (Brandbäckerei) 122
Süße Brandmasse (zweites Verfahren) 123
Tafel-Aufsätze von süßer Brandmasse 123
In Schmalz gebackene Brandmasse, „Spritzkrapfen" 124
Spritzkrapfen (zweites Verfahren ohne Zuckerzusatz) 126
Gefüllte Schneeballen in Schmalz gebacken 126
Weinsauce (Chaudeau) 127
Weiße Weinsauce (weißer Chaudeau) 127
Fruchtsauce zu Spritzkrapfen 128
Reis-Croquets mit Früchten 129
Reis-Croquets (zweites Verfahren) 129
Gries-Croquets mit Früchtenfüllung 129
Kalte Brandmasse (Cardamomen-Bäckerei) 130

Fünftes Capitel.

Seite
Mehlspeisen 132
Die Mehlspeisen 133
Leichter Auflauf oder Schaumkoch 134
Marillen- und Himbeerauflauf 135
Leichter Mandelauflauf 136
Zimmtauflauf (Soufflée) 136
Leichter Rosenauflauf (Rosen-Soufflée) 136
Rosenauflauf (zweites Verfahren) 137
Macaronen-Soufflée, Schmankerlauflauf 137
Schmankerlkoch (zweites Verfahren) 138

Seite
Leichter Chocolade-Auflauf 138
Leichter Nuß- oder Haselnußauflauf 138
Leichter Auflauf (Soufflée) (warm geschlagene Masse) 139
Nuß-, Mandel- und Haselnuß-Soufflée (warme Masse) 140
Leichter Kastanienauflauf 141
Kastanienauflauf (zweites Verfahren) 141
Kalte Kastanien-Soufflée 142
Kalte Kastanien-Soufflé (zweites Verfahren) 142
Auflauf 142
Auflauf von Bisquit (warme Masse) 143
Bisquitauflauf (zweites Verfahren) 144
Mandelauflauf 144
Auflauf von Brodmasse 144
Brodauflauf (zweites Verfahren) 145
Brodauflauf à la financière (drittes Verfahren) 145
Semmel-Auflauf 146
Semmel-Auflauf (zweites Verfahren) 146
Semmel-Auflauf (drittes Verfahren) 146
Macaroni-Auflauf 147
Chocolade-Auflauf 147
Chocolade Auflauf mit Macaroni 148
Chocolade-Auflauf (zweites Verfahren) 148
Kastanien-Auflauf 148
Kastanien-Auflauf (zweites Verfahren) 149
Früchten-Auflauf von Brodmasse 149
Aepfel- und Birnen-Auflauf 150
Reis-Auflauf 150
Reis-Auflauf mit Früchten 151
Früchten-Reis-Auflauf (zweites Verfahren) 151
Tutti Frutti-Reis-Auflauf 152
Gries-Auflauf 152
Sago-Auflauf 152
Auflauf von Tapioca (ostindischem Sago) 153
Kartoffel-Auflauf (Erdäpfel) 153
Mehl-Auflauf (Brandmasse) 154
Tutti Frutti-Auflauf von Brandmasse 154
Mandel-, Haselnuß- und Macaronen-Auflauf 155
Chocolade-Auflauf von Brandmasse (erstes Verfahren) 155
Chocolade-Auflauf von Brandmasse (zweites Verfahren) 155
Zwei- oder dreifarbiger Auflauf von Brandmasse 155
Fleisch-Auflauf von Brandmasse 156

Seite
Mandel-, Nuß-, Haselnuß-Auflauf von Brandmasse 157
Mandel-Auflauf mit Brandmasse 157

Sechstes Capitel.

Seite
Pudding und combinirte Mehlspeisen 159
Der Pudding 161
Mehlpudding (à la Bechamel) 161
Tutti Fruttipudding von Brandmasse 164
Dreifarbiger Pudding (Brandmasse) 164
Mehlpudding mit Macaronen 164
Mehl- oder Brandmasse-Pudding mit Macaroni 164
Macaronipudding (zweites Verfahren) 165
Mehlpudding mit gebrannten Mandeln 165
Kartoffelpudding 165
Cabinetspudding von Bisquit 166
Cabinetspudding aus Mandelmasse 166
Dreifarbiger Cabinetspudding 167
Dreifarbiger Pudding (zweites Verfahren) 168
Cabinetspudding mit Wein 168
Mürber Cabinetspudding 169
Kipfel- oder Semmelpudding (à la Cabinet) 169
Cabinetspudding mit Gansleber und Trüffeln 169
Kastanienpudding 170
Rahmpudding mit Nockerln 171
Crêmepudding mit Macaroni 172
Griespudding 172
Reispudding 173
Tapioca- und Sagopudding 174
Pudding von Hirse 174
Englischer Pudding (Plompudding) 175
Bisquitpudding 176
Mandelpudding (schwere Masse) 177
Mandelpudding (leichte Masse) 177
Brodpudding 177
Brodpudding (zweites Verfahren) 178
Schwerer Brodpudding (zweites Verfahren) 178
Schwerer Mandelpudding (zweites Verfahren) 178
Chocoladepudding 179
Schwerer Chocoladepudding 179
Schwerer Chocoladepudding (zweites Verfahren) 179

Seite
Schmankerlpudding 180
Mandel-Schmankerlpudding 180
Chocolade-Schmankerlpudding 180
Brod-Schmankerlpudding 181
Gekochter Pudding 181
Die Saucen zu Puddings 182
Milchsauce mit Vanille 182
Weiße Vanillesauce 183
Weiße Vanille- oder Milch-Sauce (zweites Verfahren) 183
Früchtensauce zu Pudding 183
Früchtensauce mit Sago 184
Weinsauce 184
Schaumweinsauce (Chaudeau) 185
Citronenweinsauce (Chaudeau) (zweites Verfahren) 185
Weiße Schaumsauce (weißer Chaudeau) 185
Orangenweinsauce 186
Sultaninen- oder Cibebensauce 186
Sauce à la tutti frutti 186
Combinirte Mehlspeisen, Malthäser Reis 187
Reis-Croquets in Schmalz gebacken 187
Gefüllte Reis-Croquets 188
Reis-Charlotte 188
Karthäuser Reis 189
Karthäuser Klöße in Schmalz gebacken 189
Karthäuser Klöße mit Backteig überzogen 190
Milchbackteig 190
Weinbackteig 190
Backteig mit Bier (Bierteig) 190
Gefüllte Karthäuser Klöße mit Backteig überzogen 191
Füllung zu Karthäuser Klöße 191
Hagebuttenfüllung für Karthäuser Klöße 191
Karthäuser Klöße mit Aepfel gefüllt 191
Aepfel, Birnen, Marillen, Pfirsiche und Pflaumen in Schmalz gebacken 192
Spargel, Spargelfisolen, Blumenkohl, Artischocken, Schwarzwurzel und Zuckerrüben in Schmalz gebacken 193
Backteig-Schnecken, -Schwämme und -Hohlhippen 193
Vanillewaffeln 194
Süßer Backteig 194
Hohlhippen 195
Carlsbader Oblaten 196
Die Füllung zu Carlsbader Oblaten 196

Seite
Blättertorte aus Carlsbader Oblaten 197
Vanillewaffelbäckerei 197
Holländische Waffeln 197
Strudel oder Rouladen 198
Der Strudelteig 199
Rahmstrudelfüllung 199
Mandelstrudelfüllung 200
Nußfüllung 200
Mohnstrudelfüllung 201
Rosinen- oder Sträußel-Roulade 201
Rahmstrudel mit Topfen (Quark- oder Käsefüllung) 201
Griesrahmstrudel 202
Reisstrudel 203
Aepfelstrudel 203
Strudel in Halbmondform 205
Krautstrudelfüllung 205
Der Fladen 205
Bayrische Dampfnudeln 207
Das Backen der Dampfnudeln 208
Rohrnudeln 209

Siebentes Capitel.

Seite
Die gemischte Bäckerei 211
Die gemischte Bäckerei 213
Bisquit- und Brodtorte unter Einem 213
Bisquit- und Brodtorte (zweites Verfahren) 215
Harlekintorte von Bisquit- und Brodmasse 216
Harlekinbrod (Bisquit- und Brodmasse) 216
Harlekinkuchen (Bisquit- und Brodmasse) 216
Harlekinschnitten 217
Harlekinschnitten (zweites Verfahren) 217
Gemischte Brodschnitten 217
Gemischte Tortelettes (Brod und Bisquit) 218
Gemischter Pudding (Brod und Bisquit) 218
Cabinetspudding von Bisquit- und Brodmasse 219
Kleine façonnirte gemischte Cabinetspudding 220
Oekonomiepudding 220
Cabinetsweinpudding 220
Sand- und Chocolademasse 221
Chocoladelösung 221

Seite
Blättertorte aus Chocolade- und Sandmasse 222
Gemischte Chocoladeschnitten 222
Blättertorte von Chocolade und Sandmasse (schwere Masse) . . . 223
Gemischte Chocolade-Roulade, Chocolade- und Sandmasse 224
Blätterkuchen 224
Marmorirter Kuchen 226
Marmorblock als Torte 227
Marmorschnitten 227
Granitblock als Torte 227
Pudding von Chocolade- und Sandmasse 228
Giraffenpudding von Chocolade- und Sandmasse 229
Giraffenkuchen von Chocolade- und Sandmasse 230
Giraffenbrod 230
Tigerbrod 230
Mandel- und Brodmasse unter Einem 231
Gemischte Torte von Mandel- und Brodmasse 232
Gemischter Pudding von Mandel- und Brodmasse 232
Mandel- und Brodmasse unter Einem (zweites Verfahren) . . . 233
Mandel- und Brodtorten 234
Gemischte Torten 234
Einfache und gemischte Schnitten 235
Kleine façonnirte Bäckerei 235
Kleine façonnirte Puddings 235
Gefüllte gemischte Puddings aus Mandeln und Brodmasse unter Einem 235
Einfache oder gemischte Schnitten 237
Zwei- oder dreifarbige Rouladen aus Brod-, Mandel- und Chocolademasse 238
Blättertorte (schwere Masse) 239
Johannisbrodmasse 239
Johannisbrodmasse mit Mandeln (zweites Verfahren) 240
Johannisbrodtorte 240
Gefüllter Johannisbrodkuchen 240
Johannisbrodschnitten 241
Mandel- und Johannisbrodtorte 241
Johannisbrodpudding 242
Mandel- und Johannisbrodpudding unter Einem 243
Gemischte Johannisbrodtortelettes 243
Johannisbrodtortelettes 243
Schwere gerührte Linzer und schwere Chocolademasse unter Einem 244
Weiße Linzer und Grillagemasse unter Einem 245
Tortelettes von schwerer Linzer und Chocolademasse 246

Seite

Plätzchen und Stangeln 246
Mürbe Bröselmasse 247
Mürbe Bröselmasse verschiedener Qualität unter Einem 247

Achtes Capitel.

Seite

Die Glasuren 249
Die Glasur 250
Kalte Glasur 250
Citronenglasur 251
Orangenglasur 252
Erdbeer- und Himbeerglasur 252
Ananasglasur 252
Marasquinoglasur 252
Punschglasur 252
Kirschenglasur 252
Rosenglasur 252
Orangenblüthenglasur 253
Veilchen- und Jasminglasur 253
Kaffeeglasur 254
Vanilleglasur 255
Chocoladeglasur (auf kaltem Wege) 256
Gekochte Chocoladeglasur 256
Kalte Chocoladeglasur (drittes Verfahren) 257

C. Daberkow's Verlag in Wien.

Hausfrauen und Mädchen
wollen nicht versäumen bei Anfertigung von Toilette-Gegenständen das rühmlichst bekannte und durchwegs praktische Werk

Lehr- und Hilfsbuch für Damen

in der Herstellung einer guten Toilette,

Methode Anna Schober, 9. Auflage
mit den neuesten Schnittmustern vermehrt,

zu Rathe zu ziehen, da hiernach auf die einfachste und gründlichste Weise die Herstellung jedes Schnittes und jeder Art wie immer vorkommender Kleidungsstücke leicht u. sicher ermöglicht wird.
Preis mit vielen Tabellen 2 fl. = 3 M. 40 Pf., in Ganzleinen geb. 2 fl. 40 kr. = 4 M.

Der Wiener Conditor.

Praktisches Handbuch für Frauen, Köche und Conditoren. Ergänzung zu allen Kochbüchern. Mit vielen Abbildungen. Von **Jac. Edstein**, Conditor. **Gewidmet den Frauen.** 2. vielfach vermehrte Auflage. 13 Bogen Groß-Octav

I. Band des „Conditors":
Enthaltend die vorzüglichsten Backwerke, Torten und deren billigste Zubereitung.
Elegant geheftet fl. 1.50 = M. 2.50,
solid gebunden fl. 1.80 = M. 3.—,
II. und III. Band à **fl. 2 = M. 3.60.**

(Das Werk erscheint in 3 Theilen, deren jeder für sich abgeschlossen und einzeln käuflich ist. Der 3. Thl. wird die Einsiedekunst umfassen.)

Ein durchgehends aus praktischer Erfahrung hervorgegangenes Werk, welches für jede bessere Haushaltung geradezu unentbehrlich ist.

Die Tanzkunst

und die Tänze.

Ein vollständiges Handbuch der Tanzkunst zur Erlernung aller moderner Tanzarten, sowie eines eleganten Benehmens beim Tanze.
Nebst einem Originalbeitrag:
Quadrille Noblesse. mit 49 Illustrationen, componirt v. Eduard Reisinger, Institut für höhere Tanzkunst.
3. gänzlich umgearbeitete Auflage mit 189 Illustrationen und einer Titelzeichnung in 6 Farben.
In hocheleganter Ausstattung 17 Bogen Octav. Broschirt fl. 2 = M. 3.40, eleg. cart. in Leinwandrücken fl. 2.40 = M. 4.

Ein wahrer Schatz für jede Haushaltung ist das Werk:

Neuestes bürgerliches Kochbuch

für einfache und mittlere Haushaltungen, bestehend in 863 der erprobtesten Koch- und Wirthschafts-Recepte
Allen Hausfrauen und Mädchen
gewidmet von
Franziska Leitner.
2. gänzlich umgearbeitete Auflage. 20 Bgn. Groß-Octav.
Preis elegant geheftet 1 fl. = 1 M. 70 Pf., solid gebunden 1 fl 30 kr. = 2 M. 20 Pf.

Neuestes Musterkochbuch

für die bürgerliche Küche
genannt: **„Die neue Linzer Köchin".**
Enthaltend 2018 der erprobtesten **Original-Recepte** und acht Illustrations-Tafeln.
Nach langjährigen eigenen Erfahrungen herausgegeben und bearbeitet von
Juliana Weidmann,
geb. **Engelhardt.**
56 Bogen, elegante Ausstattung, geheftet 2 fl. = 3 M. 40 Pf. — in feinstem Leinwandband mit Goldpressung fl. 2.50 = 4 M. 20 Pf.

Die Reichhaltigkeit des Werkes, der von keinem Kochbuche erreichte billige Preis und der durchwegs praktische Inhalt, welcher das gesammte Gebiet der Hauswirthschaft umfaßt, sichern diesem Musterkochbuch die weitgehendste Verbreitung.

Der kleine Gratulant.

Eine Sammlung der schönsten Glückwünsche zum Jahreswechsel und zu Geburts- und Namenstagen, ferner Hochzeitsgedichte und Schulreden. — 4. vermehrte Auflage.
In färbigen Umschlag. Preis 30 kr. = 50 Pf.

Der Selbst-Arzt.

Von **William Lee.**
Enthaltend die erprobtesten Hausmittel in vielen Krankheitsfällen.
6. Auflage. Preis 20 kr. = 35 Pf.

Für den Toilettentisch

oder: Anweisung zur Bereitung unschädl. Schönheits- und Parfümerie-Hausmittel und deren Bedeutung.
Von Dr. med. **M. Brady.**
Preis 20 kr. = 35 Pf.

Neuester Briefsteller

für
Liebende beiderlei Geschlechts.
3. Auflage. Preis 20 kr. = 35 Pf.

Großer Wiener Liebesbriefsteller.

Ein bewährter Rathgeber für alle Liebenden,
welche sich der Zuneigung des geliebten Gegenstandes versichern wollen.
Enthaltend eine reiche Auswahl der besten Formulare, wodurch auch Ungeübten die erfolgreiche Durchführung eines Briefwechsels ermöglicht wird.
Ferner: **Historische Briefe berühmter Liebespaare aller Zeiten und Völker.** Nebst andern zahlreichen Beigaben von **Carl Theodor Zockt.**
16 Bgn. handlichstes Octavformat brosch. 90 kr. (M. 1.50) — eleg. cart. 1 fl. 20 kr. (2 M.)
Nachdem bei so billigem Preise und der so schönen Ausstattung bisher nichts in dieser Art existirt und der häufigen Nachfrage nach einem guten und vollständigen „Liebesbriefsteller" oft nicht recht entsprochen werden kann, dürfte vorliegendes Werk nicht unwillkommen sein.