

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. — Ripseln. — Brezen. — Rufffüllung. — Mandelfüllung. — 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. — Böhmishe Dalken. — Rollade. — Ruff-, 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 Einleitung 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 lauwärmer 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

Dampfkel 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 notwendig. 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 $\frac{1}{2}$ Kilo Wasser; $\frac{1}{2}$ Kilo Wasser ist gleich $\frac{1}{2}$ Liter, demnach bei der Brodbereitung auf je 1 Kilo Mehl $\frac{1}{2}$ 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.

$\frac{1}{2}$ 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 Vereitung 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 Vereitung zuerst weich gehalten und durch ein theilweises Zugabe 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 Massentheile sich 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 löst. 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 saure 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 Strohhalmes oder auch ein Strohhalm in der Mitte des zu untersuchenden Stückes eingeschoben und beim Herausziehen untersucht, ob flebriger Teig daran haften geblieben ist. In diesem Falle ist das Backen noch nicht vollendet, bis beim Herausziehen des Strohhalmes 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 „Daraufflopfen“ hervorgebracht wird.

Einfacher Hefenteig. (Milchbrod.)

3 Defa Hefe, 3 Eßlöffel Milch, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Kilo Mehl, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 2 Defa Zucker.

3 Defa Hefe wird mit 3 Eßlöffel voll lauwarmen Milch übergossen und an einem warmen Orte eine kurze Zeit stehen gelassen. Ist die Hefe erweicht, so wird ungefähr ein $\frac{1}{8}$ 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 $\frac{1}{2}$ Liter Flüssigkeit. Es werden demnach $\frac{3}{8}$ 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 Defa Zucker zugeben kann, werden lange Streifen (Strizel 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 Strizel 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 $\frac{1}{2}$ Seitel.

Zwieback

wird hergestellt, indem man die fertig gebackenen Strizel 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 Strizeln geschnittenen Scheiben werden mit Eigelasur 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, gebackt 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 Strigel 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 Gegensatz 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 Verhältnismengen 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 $\frac{1}{2}$ 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 ablöst, 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 lauwarmen 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 löst, 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, erzeugt auf folgende Art: 30 Deka Butter werden erwärmt
 8 Deka Zucker, und auf diese Art erweicht und mit 8 Deka Zucker schaumig
 50 Deka Mehl, gerührt. 10 ganze Eier werden eines nach dem andern zugegeben
 30 Gramm Hefe, und schaumig gerührt. Bei diesem bedeutenden Zuzage an Eiern
 3 Löffel Milch, und schaumig gerührt. Bei diesem bedeutenden Zuzage an Eiern
 Würze. 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, Citronen-
 schale 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 Gugelhupe (Napf-
 kuchen) Formen gefüllt, an einem warmen Orte gähren ge-
 lassen, 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 kulinarische 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,
 $\frac{1}{8}$ 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 lauwarmen Milch übergossen und kurze Zeit stehen gelassen, bis die Hefe erweicht ist. Das Geschirr hierzu wird zuvor gewärmt. Die erweichte Hefe wird dann mit $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmen Milch vermennt 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, eingestäubt, 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 löst, 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 Schluß 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“.

Bugelhupf. (Zweites Verfahren, abgeschlagene Masse.)

2 Deka Hefe werden zerbröckelt, mit 3—4 Eßlöffel voll lauwarmen Milch übergossen und erweichen gelassen, sodann mit $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmen Milch verrührt und mit einem Theile von 50 Deka Mehl zu einer weichen Masse, dem „Borteige“ angerührt, worauf man diese Masse gähren läßt. Ist dies geschehen, so wird $\frac{1}{4}$ 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 Borteige zu einer Masse verrührt und abgearbeitet, wobei die Vorsicht gebraucht wird, daß zuerst die Milch und

2 Deka Hefe,
3—4 Eßlöffel Milch,
 $\frac{1}{8}$ Liter Milch,
50 Deka Mehl,
 $\frac{1}{4}$ Liter Milch,
3—4 Dotter,
15 Deka Butter,
Salz,
Citron,
Rosinen.



Fig. 1.

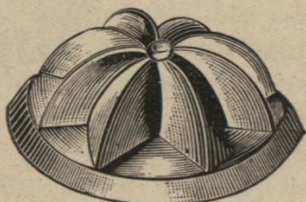


Fig. 2.

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 löst. 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 B a b a 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 Defa Butter und 1 Ei, bis zu 75 Defa und 15 Eier*) auf 100 Defa 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 mittlere und auf diese die kleinere aufgesetzt, gähren gelassen und gebacken.

Bereitung von Brioche und Baba

2 Defa Hefe,
10 Defa Mehl,
 $\frac{1}{16}$ Biter Milch,
30 Defa Butter,
2 Defa Zucker,
4 Ganze,
6 Dotter,
40 Defa Mehl,
Citron,
Vanille.

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

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

Butter mit 2 Defa Zucker, etwas Salz, Citronenschale als Würze, mit 4 ganzen Eiern und 6 Dottern schaumig gerührt. Diese schaumige Butter wird dem Vorteig und 40 Defa 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 Brioches oder Baba daraus geformt, gähren gelassen, mit Ei bestrichen und gebacken.

Feine Brioches. (Zweites Verfahren.)

Von 10 Defa Mehl wird der Vorteig*) angemacht.
 10 Defa Mehl, 30 Defa Butter schaumig gerührt, mit 5 Ganzen und 5 Dottern,
 2 Defa Hefe, Zucker, Salz und Würze. Diese schaumige Masse wird, nach-
 Milch, dem der Vorteig gegohren hat, mit diesem und mit 40 Defa
 30 Defa Butter, Mehl vermischt. Diese Masse wird mit einer etwa noch nöthigen
 5 Ganze, Milch zu einem zum Formen aus freier Hand geeigneten festen
 5 Dotter, Teig bereitet, glatt gearbeitet und gähren gelassen. 10 Defa
 Zucker, Salz, Citron, Vanille, abgekühlte Butter wird zu einer dünnen Scheibe ausgerollt,
 40 Defa Mehl, mit Mehl bestäubt und kleine erbsengroße Stückchen mit einem
 10 Defa Butter, in Mehl getauchten Messer geschnitten und mit Mehl einge-
 Taig eingearbeitet, sowie auch Rosinen, hierauf die Brioches oder
 Baba geformt, gähren gelassen, mit Ei bestrichen und gebacken.

Gezogene Hefenbäckerei.

(Gegohrener Blätterteig. Einfaches Verfahren.)

Es wird ein Vorteig vom dritten Theile des Mehles, z. B.
 3 Defa Hefe, von 60 Defa mit 3 Defa Hefe und lauwarmen Milch bereitet
 60 Defa Mehl, und gähren gelassen. (Das ist ein Vorteig von 20 Defa Mehl,
 20 Defa Butter, 1 Ganzes, 2 Defa Hefe). Ist dieser gegohren, so wird mit den anderen
 1 Ganzes, 3 Defa Zucker.
 Milch,
 Salz,

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

$\frac{2}{3}$ des Mehles, lauwarmen Milch, 1 Ei, etwas Zucker, Salz und Citronenwürze, sowie $\frac{1}{3}$ ungefähr von 20 Defa 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 $\frac{1}{3}$ des Mehles, z. B. von 60 Defa, 20 Defa zum Vorteige mit 2 Defa Hefe verwendet; nachdem dieser gegohren hat, werden mit den restlichen 40 Defa Mehl, 5 Defa Butter, 1 Ei, Zucker, Salz, Würze und lauwarmen Milch „der Hefenteig“ bereitet, und nachdem derselbe glatt gearbeitet und ausgerollt ist, werden 10 Defa 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 berücksichtigt 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 Defa Hefe,
20 Defa Mehl,
2 Ganze,
2 Dotter,
10 Defa Butter.

20 Defa Butter,
Salz,
2 Defa Zucker,
40 Defa Mehl,
 $\frac{3}{10}$ Bitter Milch,
Citronensch.

Mit 2 Defa Hefe, die zerbröckelt und erweicht worden sind, wird mit lauwärmer Milch der Vorteig mit dem Drittel von 60 Defa Mehl gebildet. Nachdem dieser gegohren hat, wird mit einem Zusage von 2 ganzen Eiern und 2 Dottern (oder 6 Dotter), Zucker, Salz, Würze von Citronenschale oder Vanille und lauwärmer Milch und 10 Defa Butter*) der Hefenteig bereitet und glatt gearbeitet. 20 Defa 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 Procebur 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, Strizel, Geflechte, Zöpfe, Kränze.

(Geflochtene und ungesflochtene.)

Kipfel, Ringe und Brezen.

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, Strizel 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.

**) Dekonomie- 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 darunter gemischt und verrührt. Auch wird ein Gewürz wie Zimmt, Kardamomen u. s. w. zugegeben.

Honigfüllung mit Rosinen*)

besteht eigentlich aus einem guten geriebenen Pefkuchen, 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 Kolladen,**) 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 Oefa 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 $\frac{1}{8}$ Killo Fett (Butter oder Gänsefett), 1 Ei, Salz, wenig Zitronenschale 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 Proceedur 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 gerigt.) 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 Defa Mehl werden 15 Defa zum Dampfel oder Vorteig verwendet (dessen Bereitung bereits besprochen wurde). 30 Defa Butter werden mit 4 Dottern und 2 Ganzen, 3 Defa 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 bestrichenen 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 Defa Butter, 5 Defa Zucker (gestoßen und gesiebt) und 5 Defa 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, Brezel, Rippel, Schlingen u. s. w. aus dem Teige dressirt und auf die besprochene Art bestreut; und haben den Namen Sträußel-Kränze, Sträußel-Rippel 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, Rippeln, Brezeln 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 $\frac{1}{8}$ Eiter 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 lauwarmen 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 fasschingskrapsen, 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 „Kanstel“, 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 $\frac{1}{3}$ ihres Volumens im Schmalze sich befindet, um das „Kanstel“ 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 Defa gute Hefe werden zerbröckelt und mit 3 Löffel lauwarmen Milch übergossen und erweichen gelassen. Die erweichte Hefe wird mit $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmen Milch vermischt, eine Messerspitze Zucker zugesetzt und der „Vorteig“ mit dem vierten oder dritten Theile von 60 Defa gewärmtem und gesiebten Mehle angerührt und gähren gelassen. Hat der Vorteig durch die Gährung das Doppelte seiner ursprünglichen Größe erreicht, so werden 20 Defa weiche Butter, 6 Dotter und 1 ganzes Ei mit dem übrigen warm gehaltenen Mehle (bis 60 Defa) und der noch nöthigen lauwarmen Milch zu einem weichen zarten Teige glattgearbeitet und ruhen ge-

3 Defa Hefe,
3 Löffel Milch,
zum Vorteig,
2 Defa Zucker,
20 Defa Butter,
6 Dotter,
60 Defa 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 Wiederezusammenschlagen 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 Dekonomie 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 Fettarten 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 Faschingskrapsen in verschiedenen Abstufungen in der Feinheit durch verschiedene quantitative Zusätze hergestellt. Es ist jedoch nicht rathsam, das oben angeführte Mischungsverhältniß von $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ Deka Hefe, 60 Deka Mehl, 15 Deka Butter, 5 Dotter, 1 Ei, Salz, 2 Deka Zucker, Citron, ungefähr $\frac{2}{8}$ Liter Milch.

60 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 2 Dotter, 1 Ganzes (oder 2 Ganze), 3 Deka Zucker, Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

50 Deka Mehl, 5 Deka Butter, 2 Ganze, 2 Deka Zucker, Salz, $\frac{2}{8}$ Liter Milch.

Schmalz-Kugeln

sind eine Art Faschings-Krapsen. 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 Crème, 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 bestäubt worden sind. *)

*) Man hat zuweilen als Perfsilage 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 Defa Hefe wird mit 2 Eßlöffel voll lauwarmen Milch übergossen und erweichen gelassen. Hierauf mit $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmen Milch ein Vorteig gebildet und gähren gelassen. Zu diesem Vorteige werden 3—4 Dotter, 6—8 Defa erweichte oder geschmolzene Butter, Salz, eine Messerspitze Zucker, Citronenschale hinzugeben, mit lauwarmen Milch und bis zu 15 Defa 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 abgesehen und die fertiggegohrne 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 bestäubt 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

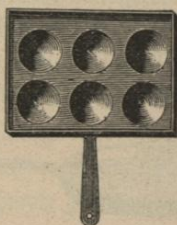


Fig. 9.

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 bestäubt 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.

Bugelhupf (Napfuchen), Savarein, Geflechte (Zöpfe), Rollade und Sträußelfuchen

unter Einem zu bereiten, wird ein Vorteig von ungefähr dem vierten Theile von 1 Kilo Mehl mit 3—4 Deka Hefe ange-
setzt. Ist der Vorteig gegohren, so werden 40 Deka erweichte Butter, 5 Deka Zuckermehl, 1 Kaffeelöffel voll Salz mit lauwarmen Milch und mit ungefähr $\frac{7}{8}$ 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 ausgestäubte Bugelhupfform gegeben, gähren gelassen und gebacken. Ein anderer Theil der Masse wird mit Korinthen und fein geschnittenen

Drangenschalen 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=Ruchen hergestellt.

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

