

ches aber sogleich geschehen muß, mit in Streifen geschnittenen schneckenförmig eingebrehten Sardellen belegt, und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

Eierspeise mit Schnecken.

Die hiez u abgekochten Schnecken werden in kleine Würfel geschnitten, mit grüner Petersilie und Schampignons anpassirt, und über die wie oben bereiteten Eier gestreut.

Siebente Abtheilung.

Von den Teigen.

Butterteig.

1 $\mathcal{R}$ Butter wird in frisches Wasser gegeben, fein wie ein Teig geknetet, dann auf einem Brett zu einem Ballen geformt, dieser mit der flachen Hand fingerdick zu einem Flecken getrieben, und hierauf in kaltes Wasser, im Sommer aber zwischen zwei Plafonds, welche man früher auf Eis eingesezt hat, gelegt, damit er steif wird, oder man thut es auch im Eisswasser.

Auf ein Radelbrett wird 1 $\mathcal{R}$ Mehl gefäht, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$ Butter, 1 ganzes Ei, $\frac{3}{4}$ Seitel kaltes Wasser darein gegeben, dieses mit beiden Händen bearbeitet, bis der Teig Blasen bekommt, worauf derselbe auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt und $\frac{1}{4}$ Stunde rasten gelassen wird. Unterdessen wird die gekältete Butter mit einem Tuche abgetrocknet, der gerastete Teig sodann in einen um 2 fingerbreit größeren Flecken als die Butter ist, ausgewalzt und die Butter daraufgelegt. Jetzt werden die Teigseiten sammt der Butter so gegeneinander geschlagen, daß sich daraus ein Viereck bildet, dieses aber in einen Streifen so lange als möglich jedoch der Länge nach ausgewalzt, und dann in 3 ganz gleiche Theile übereinandergelegt, wo dann die Länge in die Breite ausgewalzt, selbes wieder in 3 Theile überschlagen,

und bloß so viel gewalkt wird, daß sich der Teig bindet, worauf man denselben $\frac{1}{4}$ Stunde rasten läßt. So wird es auf die beschriebene Art noch zweimal bearbeitet daß der Teig im Ganzen 6 Mal überschlagen, und nach jedem Auswalken $\frac{1}{4}$ Stunde rasten gelassen wird.

Ist er dann zulezt in ein Viereck gewalkt und mit der Hand gehoben, damit er zusammenschlüpft, so läßt man ihn nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde rasten und verwendet ihn zu beliebigem Gebrauche.

Englischer Teig.

Zuerst wird 1 $\mathcal{R}$ Butter mit einem halben $\mathcal{R}$ Mehl zu einem Teig bearbeitet und in ein Viereck geformt, dann auf ein Brett $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Mehl gegeben, in die Mitte desselben eine Grube gemacht, in welche man eine starke Messerspitze voll Salz, 4 Eierdötter, $\frac{1}{4}$ Seitel Obers und 1 Löffel Ruhn gibt, und dieses zu einem Teig bis er Blasen macht bearbeitet.

Hat man ihn durch $\frac{1}{4}$ Stunde rasten gelassen, so wird selber zu einem noch einmal so großen Viereck, als die Butter ist, ausgewalkt, die vorherbereitete Butter daraufgelegt, die Enden des größeren Teiges gegenseitig überschlagen und nach der Länge des in die Mitte fallenden Streifens so fein als möglich ausgewalkt, worauf man selben auf 3 Theile zusammenlegt, so wie den Buttermteig aber nur um 2 mal weniger zusammenschlägt und auswalkt.

Dieser Teig wird größtentheils zu Strudeln verwendet.

Mürber Teig.

Man gibt auf ein Brett 1 $\mathcal{R}$ gefähtes Mehl, schneidet in selbes $\frac{3}{4}$ $\mathcal{R}$ Butter ein, gibt $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz dazu und drückt dieses sodann mit einem Walker gut ab. Nun macht man in die Mitte desselben eine Grube, gibt in selbe 4 Eierdötter, $\frac{1}{2}$ Seitel Obers oder Milchrahm und 2 Löffel voll Wein, worauf man das Ganze mit einem Messer gut durchmischt, mit beiden Händen so schnell als möglich zu einem Strüzel formt, und diesen Strüzel sonach dreimal mit einem Messer gut durchstreift.

Hat man es dann wieder zu einem Strüzel geformt, und in ein mit Mehl bestäubtes Tuch eingewickelt, so läßt man es durch 1 Stunde auf einem kühlen Orte rasten, wälkt es hierauf in einen Streifen aus, legt es in 3 Theile zusammen, und wiederholt dieses wie bei dem englischen Teig dreimal. Sodann kann man selben nach Gebrauch verwenden.

Butterteig mit Germ.

In 1 $\mathcal{R}$ Mehl wird 1 $\mathcal{R}$ Butter eingeschnitten, mit einem Walker gut abgedrückt, mit beiden Händen gebrösel, und zu einem Häufchen geformt, in dessen Mitte man eine Grube macht. In diese Grube werden 8 Eierdötter, 1 Loth Preßgerm, welche mit $\frac{1}{4}$ Seitel lauwarmen Obers abgerührt ist, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker und etwas Muskatnuß gegeben. Alles dieses mit einander mischt man mit einem Messer gut durch, formt es mit beiden Händen zu einem Strüzel, der ganz so wie der vorhergehende behandelt wird.

Wie er sich etwas zu heben anfängt, wird er in einen Streifen ausgewälkt, wie vor bearbeitet und zu seinem Gebrauche verwendet.

Risollen-Teig.

Auf ein Brett wird 1 $\mathcal{R}$ Mehl gegeben, in selbes $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Butter eingeschnitten, etwas gewälkt, mit beiden Händen abgebrösel und in die Mitte des geformten Häufchens eine Grube gemacht, in welche man $\frac{1}{2}$ halben Kaffeelöffel voll Salz, 3 Eierdötter und 2 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Seitel Milchrahm und 2 Löffelvoll Wein gibt. Im übrigen wird er ganz so wie die vorhergehenden behandelt.

Zwetschkenstelen-Teig.

Zu diesen werden 20 Loth Butter in 1 $\mathcal{R}$ Mehl eingeschnitten mit einem Walker wie bei den übrigen abgedrückt und hergerichtet.

In die gemachte Grube werden 1 Messerspitze voll Salz, 6 Eierdötter, 11 Loth Limonienzucker, etwas Zimmt und Nelken nebst $\frac{1}{4}$ Seitel Obers gegeben. Sammt diesen Zugaben wird

nun das Mehl mit einem Messer gut durchgemischt, mit beiden Händen schnell zu einem Strüzel geformt, rasten gelassen, und darnach zur Verwendung genommen.

Strudelteig.

$\frac{1}{2}$ Maß Mehl wird auf einem Brette mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz, 1 Loth Butter, 2 Eiern und etwas lauwarmen Wasser mittelst eines Messers zu einem ziemlich weichen Teig abgerührt, welchen man dann mit beiden Händen bearbeitet bis er Blasen bekommt, und zu einem Ballen formt. Diesen Ballen legt man dann auf einen mit Mehl bestaubten Ort, deckt ihn mit einer warmen Casserole zu, und läßt ihn so durch $\frac{3}{4}$ Stunden rasten.

Hat man dann ein Tuch auf eine Tafel ausgebreitet, und mit Mehl besäht, so wird der gerastete Teig in dessen Mitte gelegt, etwas ausgewalkt und mit beiden Händen sehr fein ausgezogen. Sollte er jedoch zum Abkochen verwendet werden, so müßte in die angegebene Massa um 1 Ei mehr genommen werden.

Nudelteig.

Ungefähr $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Mehl, in welches man 3 mittelgroße Eier eingeschlagen hat, wird mit einem Messer durcheinander gemischt, mit beiden Händen zu einem Strüzel bearbeitet, aus welchem man dann Stücke schneidet, und diese zu Laibchen formt.

Sodann werden selbe fein ausgewalkt, etwas getrocknet und hieraus entweder Nudeln oder Fleckerln geschnitten.

Brandteig.

In einer Casserole wird ein Seitel Milch mit 4 Loth Butter aufgestellt, wenn es kocht, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ feines Mehl dazueingerührt, und auf der heißen Platte so lange gerührt, bis sich der Teig von der Casserole löst, worauf man selben in einen Weidling gibt, und unter öfterem Umrühren kalt werden läßt.

Nun werden 8 Eier in lauwarmes Wasser gegeben, von da eines nach dem andern nebst etwas Salz in den Teig einge-
gerührt, und dieser sodann zu seinem Gebrauche verwendet.

Harter Zuckerteig.

Von 1 $\mathcal{R}$ feinem trockenen Mehl wird auf einem Nudelbrett mit $\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$ Zucker und 3 Eierklar ein ziemlich fester Teig angemacht, wenn er bearbeitet ist, etwas rasten gelassen, und dann zu seinem Gebrauche genommen.

Meistentheils wird selber als Garnitur verwendet, wo er dann ausgestochen, und sehr blaß gebacken wird.

Weinteig.

Zu diesem wird in 1 Seitel weißen Wein, 2 Tropfen feines heißes Oehl und 1 Seitel feines Mehl eingerührt, und hierauf der von 4 Eierklar geschlagene Schnee nebst einer Messerspitze voll Salz und einem Kaffeelöffel voll Zucker eingemischt.

Vierteig.

Ein Seitel Bier wird mit 1 Seitel feinem Mehl abgerührt, und in selbes 4 Loth heiße klärfirte Butter nebst dem Schnee von 4 Eierklar eingemischt.

Traganteig.

Man nimmt zweimal so viel Wasser als Tragant-Gummi, läßt es durch 24 Stunden auf einem lauwarmen Orte auflösen und drückt es dann durch ein genehtes Leinwandläppchen durch.

Sodann nimmt man auf einen Löffelvoll gepreßten Tragant sechs Löffel Stärkmehl und sechs Löffelvoll feingestossenen Zucker, gibt es auf eine Marmorplatte, und knetet es hier mit den Ballen der Hand zu einem feinen Teig ab, bis er sich elastisch von der Platte löst, worauf dieser runde Klumpen mit Stärkmehl leicht bestäubt, und in einem gut zugedeckten glasirten Erdengeschirr an einem kühlen Orte rasten gelassen wird.

Bei dem Auswalken zu seinem Gebrauche wird er ein wenig mit Stärkmehl bestäubt, und seiner Bestimmung nach nett entweder ausgestochen oder geschnitten, und wenn es benö-

thigt wird, getrocknet. Auch kann selber gefärbt werden, jedoch müssen die dazu bestimmten Farben gleich bei der Bearbeitung eingemischt werden.

Marcipanteig (Massepeins.)

1 $\mathcal{Z}$ Mandel läßt man 24 Stunden in kaltem Wasser weichen, damit sie sich abschälen lassen, worauf selbe mit einem reinen Tuch abgewischt und dann fein gestossen werden, wobei man selbe mit Limoniensaft nezt, und gestossen selbe mit einem Pfund ebenfalls fein gegestossenen Zucker in ein Einsiedbecken gibt.

Hier werden selbe am schwachen Kohlenfeuer mit einem Kochlöffel damit sie sich an das Becken nicht anlegen, fleißig gerührt, und zwar so lange, bis es einen Klumpen formt und sich vom Becken und dem Kochlöffel löst, worauf dieser Teig mittelst Schwingens des Beckens zu einem Strüzel geformt wird. Während des Schwingens wird derselbe mit Mehl bestäubt, dann in einem glasierten Erdengeschirre 24 Stunden zugedeckt auf einem kühlen Orte rasten gelassen.

So zubereitet wird er zu verschiedenen ausgestochenen oder geschnittenen Bäckereien verwendet.

Achte Abtheilung

von den Backwerken.

Erüffel-Pastete.

Zu einer großen Pastete werden 2 Maß Mehl auf ein Brett gefäht, in der Mitte eine Grube gemacht, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter in feine Blätter eingeschnitten, etwas Salz, 7 Dotter, 1 ganzes Ey dazugegeben und daraus mit kaltem Wasser ein Teig zubereitet, der die Feste eines geriebenen Gerstelteiges hat, und so lange bearbeitet, bis er Blasen macht, wornach er in ein Tuch eingeschlagen, und über Nacht rasten gelassen wird.