Siebente Abtheilung.

Von den Teigen.

Butterteig.

1/2 Kilogr. 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 Plattformen, welche man früher auf's Eis gesetzt hat, gelegt, damit er steif wird, oder man giebt ihn auch in Eiswasser.

Auf ein Nudelbrett wird 1/2 Kilogr. Mehl gefäht, 1/2 Kaffeelöffel voll Salz, 14 Dekagr. Butter, 1 ganzes Ei, 3 Deciliter kaltes Wasser dareingegeben, dieses mit beiden Händen bearbeitet, bis der Teig Blasen bekommt, worauf derselbe auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt und 1/4 Stunde rasten gelassen wird. Unterdessen wird die gekältete Butter mit einem Tuche abgetrocknet, der gerastete Teig sodann in einen um zweifingerbreit größeren Flecken als die Butter ausgewalkt 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 ausgewalkt und dann in 3 ganz gleiche Theile übereinandergelegt, wo dann die Länge in die Breite ausgewalkt, selbes wieder in 3 Theile überschlagen und bloß so viel gewalkt wird, daß sich der Teig bindet, worauf man denselben 1/4 Stunde rasten läßt. So wird es auf die beschriebene Art noch zweimal bearbeitet, daß der Teig im Ganzen sechsmal überschlagen und nach jedem Auswalken 1/4 Stunde rasten gelassen wird. Ist er dann zuletzt im Viereck gewalkt und mit der Hand gehoben, damit er zusammenschlüpft, so läßt man ihn nochmals 1/2 Stunde rasten und verwendet ihn zu beliebigem Gebrauche.

Englischer Teig.

Zuerst werden 1/2 Kilogr. Butter mit 25 Dekagr. Mehl zu einem Teig bearbeitet und in ein Viereck geformt, dann auf ein Brett 25 Dekagr. Mehl gegeben, in die Mitte desselben eine

Grube gemacht, in welche man eine starke Messerspitze voll Salz, 4 Eierdotter, 1 Deciliter Obers und 1 Löffel Rum giebt und dieses zu einem Teig, bis er Blasen macht, bearbeitet. Hat man ihn durch $^1/_4$ Stunde rasten gelassen, so wird selber zu einem noch einmal so großen Viereck, als die Butter ist, ausgewalkt, die vorher bereitete 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 Butterteig, aber nur um zweimal weniger zusammenschlägt und auswalkt. Dieser Teig wird größtentheils zu Strudeln verwendet.

Mürber Teig.

Man giebt auf ein Brett $^1/_2$ Kilogr. gefähtes Mehl, schneidet in selbes 40 Dekagr. Butter ein, giebt $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Salz dazu und drückt dieses sodann mit einem Walker gut ab. Nun macht man in die Mitte desselben eine Grube, giebt in selbe 4 Eierdotter, 2 Deciliter 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 einer Striezel formt und diese Striezel sonach dreimal mit einem Messer gut durchstreift. Hat man es dann wieder zu einer Striezel geformt und in ein mit Mehl bestaubtes Tuch eingewickelt, so läßt man es durch 1 Stunde auf einem kühlen Orte rasten, walkt 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 $^1/_2$ Kilogr. Mehl wird $^1/_2$ Kilogr. Butter eingeschnitten, mit einem Walker gut abgedrückt, mit beiden Händen gebröselt und zu einem Häufchen geformt, in dessen Mitte man eine Grube macht. In diese Grube werden 8 Eierdotter, 2 Dekagr. Preßgerm, welche mit 1 Deciliter lauwarmem Obers abgerührt sind, $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker und etwas Muskatnuß gegeben. Alles dieses miteinander mischt man mit einem Messer durch, formt es mit beiden Händen zu einem Striezel, der ganz so wie der vorhergehende behandelt wird. Wenn er sich etwas zu heben anfängt, wird er in einen Streifen ausgewalkt, wie vor bearbeitet und zu seinem Gebrauche verwendet.

Risollen-Teig.

Auf ein Brett werden $^1/_2$ Kilogr. Mehl gegeben, in selbes 25 Dekagr. Butter eingeschnitten, etwas gewalkt, mit beiden Händen abgebröselt und in die Mitte des geformten Häufchens eine Grube gemacht, in welche man $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Salz, 3 Eierdotter und 2 ganze Eier, 2 Deciliter Milchrahm und 2 Löffel voll Wein giebt. Im Uebrigen wird er ganz so wie die vorhergehenden behandelt.

Zwetschenflecken-Teig.

Zu diesem werden 35 Dekagr. Butter in $^1/_2$ Kilogr. Mehl eingeschnitten, mit einem Walker wie bei den übrigen abgedrückt und hergerichtet.

In die gemachte Grube werden 1 Messerspitze voll Salz, 6 Eierdotter, 19 Dekagr. Limonienzucker, etwas Zimmt und Nelken nebst 1 Deciliter Obers gegeben. Sammt diesen Zugaben wird nun das Mehl mit einem Messer gut durchgemischt, mit beiden Händen schnell zu einer Striezel geformt, rasten gelassen und danach zur Verwendung genommen.

Strudelteig.

7 Deciliter Mehl werden auf einem Brett mit $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Salz, 2 Dekagr. Butter, 2 Eiern und etwas lauwarmem 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 Kasserole zu und läßt ihn so durch $^3/_4$ Stunden rasten.

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

Nudelteig.

Ungefähr 28 Dekagr. Mehl, in welches man 3 mittelgroße Eier eingeschlagen hat, wird mit einem Messer durcheinander gemischt, mit beiden Händen zu einer Striezel bearbeitet,

aus welcher man dann Stücke schneidet und diese zu Laibchen formt. Sodann werden selbe fein ausgewalkt, etwas getrocknet und hieraus entweder Nudeln oder Fleckerl geschnitten.

Brandteig.

In einer Kasserole werden 4 Deciliter Milch mit 7 Dekagr. Butter aufgestellt, wenn es kocht, 28 Dekagr. feines Mehl dareingerührt und auf der heißen Platte so lange gerührt, bis sich der Teig von der Kasserole löst, worauf man selben in einen Weitling giebt und unter öfterem Umrühren kalt werden läßt. Nun werden 8 Eier in lauwarmes Wasser gegeben, von da eines nach dem anderen nebst etwas Salz in den Teig eingerührt und dieser sodann zu seinem Gebrauche verwendet.

Harter Zuckerteig.

Von $^1/_2$ Kilogr. feinem trockenen Mehl wird auf einem Nudelbrett mit 14 Dekagr. 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 werden in 4 Deciliter weißem Wein 2 Tropfen feines heißes Oel und 4 Deciliter feines Mehl eingerührt und hierauf der von 4 Eierklar geschlagene Schnee nebst einer Messerspitze voll Salz und einem Kaffeelöffel voll Zucker eingemischt.

Bierteig.

4 Deciliter Bier werden mit 4 Deciliter feinem Mehl abgerührt und in selbes 7 Dekagr. heiße klärisirte Butter nebst dem Schnee von 4 Eierklar eingemischt.

Tragant-Teig.

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 genetztes Leinwandläppchen durch.

Sodann nimmt man auf einen Löffel voll gepreßten Tragant sechs Löffel Stärkemehl und sechs Löffel voll feingestoßenen Zucker,

giebt es auf eine Marmorplatte und knetet es hier mit dem Ballen der Hand zu einem feinen Teige ab, bis er sich elastisch von der Platte löst, worauf dieser runde Klumpen mit Stärkemehl leicht bestaubt und in einem gut zugedeckten glasirten irdenen Geschirr an einem kühlen Orte rasten gelassen wird.

Bei dem Auswalken zu seinem Gebrauche wird er ein wenig mit Stärkemehl bestaubt und seiner Bestimmung nach nett entweder ausgestochen oder geschnitten, und wenn es benöthigt wird, getrocknet. Auch kann selber gefärbt werden, jedoch müssen die dazu bestimmten Farben gleich bei der Bearbeitung eingemischt werden.

Marcipan-Teig (Massepains).

$^1/_2$ Kilogr. Mandeln läßt man 24 Stunden in kaltem Wasser weichen, damit sie sich abschälen lassen, worauf selbe mit einem reinen Tuche abgewischt und dann fein gestoßen werden, wobei man selbe mit Limoniensaft netzt und selbe mit $^1/_2$ Kilogr. ebenfalls fein gestoßenem Zucker in ein Einsiedebecken giebt. Hier werden selbe an schwachem 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 Schwingen des Beckens zu einer Striezel geformt wird. Während des Schwingens wird derselbe mit Mehl bestaubt, dann in einem glacirten irdenen Geschirr 24 Stunden zugedeckt auf einem kühlen Orte rasten gelassen. So zubereitet wird er zu verschiedenen ausgestochenen oder geschnittenen Bäckereien verwendet.