

Kaffeelöffel voll Salz, etwas weißer Pfeffer, etwas feiner Zucker, und acht Loth kleinwürflig geschnittener Croyerkäse in das Ganze vermengt; dann in kleine Häufchen von einem halben Ei Größe über ein Blech in gleichen Reihen daumenbreit aus einander gesetzt, leicht mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und in etwas heißerem Ofen wie die vorhergehenden gebacken. Sie werden heiß aufgetischt.

Zwei und dreißigster Abschnitt.

Vom Eier- oder Nudelteig.

Die Bereitung des Nudelteiges ist so allgemein bekannt, daß man dieselbe den untergeordneten Personen der Küche überläßt; allein dieser Teig ist, wie jeder andere, einer Verminderung oder Steigerung des Wohlgeschmackes fähig, und zwischen den Extremen vom Wasser-Nudelteig bis zu dem, aus Eierdottern allein bereiteten, gibt es eine Menge Abstufungen; allein in der guten Küche werden nur vier Gattungen angenommen, nämlich: Nudelteig aus ganzen Eiern, aus Eierklar, aus Eierdottern, und aus Eierdottern mit Zucker.

Der gewöhnliche Nudelteig.

Der im Allgemeinen als gut aufgenommene Nudelteig wird aus feinem Mehl und ganzen Eiern bereitet. Man streicht nämlich ein halbes Pfund durchgeseibtes Mehl über der Tafel in eine Grube, schlägt vier ganze Eier in die Vertiefung, würzt das Ganze mit einem Stäubchen Salz, und schlägt dann die Eier mit der Messerklinge, nach und nach in das Mehl, bis es, einem Teig ähnlich, in Flocken zusammenhält; dann knetet man dieses zu festem und feinem Teig in vier kleine Laibchen, die endlich in große, sehr dünne Flecke ausgewalzt, nach Bedarf in sehr feine Nudeln geschnitten werden. Zu feinen Nudeln, die bestimmt sind in eine Brühe eingekocht zu werden, müssen die Flecke zusammengerollt, und so eine Rolle etwas platt gepreßt werden;

die dann mit dem Ballen der linken Hand in der gehbrigen Lage gehalten, und mit einem scharfen Messer, das auf den aufgestellten Fingern anliegend spielt, wird auf haarfeine Nudeln getheilt.

Dotter-Nudeln.

Der Teig aus Dottern wird dem vorbergehenden gleich bereitet; statt ganzen Eiern werden noch einmal so viel Eierdotter genommen. Man muß überdieß noch zwei Eßlöffel voll Milch zusetzen, um das zu schnelle Austrocknen abzuhalten.

Wasser-Nudeln.

Eben so wird der Nudelteig aus Eierklar gemacht, es werden nämlich statt Eierdotter, nur Eierklar, nebst zwei Eßlöffel voll Milch genommen.

Zucker-Nudeln.

Der zum Auslegen der verschiedenen Model, zu Auflaufen, zu gebakenen Nudeln u. dgl. nöthige Teig wird aus Eierdottern mit zwei Eßlöffel voll feinem Zucker statt Milch bereitet, und ohne vielem Bestäuben sehr dünn ausgewalkt. Mit dem Bestäuben muß man es überhaupt sehr sparsam halten, denn nur dann bekommt der Teig eine feine Glätte, und schön helles Ansehen, wenn während des Auswalkens nicht viel Mehl über denselben kömmt.

Das feine Auswalken, und grobe oder feine Schneiden der Nudeln wird von dem zu machenden Gebrauche bestimmt; so werden die in die Brühe einzukochenden Nudeln sehr fein und lang geschnitten; jene, die in Milch eingekocht, als Mehlspeise aufgerichtet werden sollen, werden ebenfalls lang, aber etwas dicker oder vielmehr weniger fein geschnitten; Nudeln von Eierdottern, zu dem letzten Gebrauche mit etwas Zucker bereitet, geben diesem Gerichte das schönste Ansehen, so wie sie dessen Lieblichkeit steigern.

Spagat-Nudeln.

Nudeln zum Ausdünsten, zu Casserolle-Pasteten, oder Nudelpfanzel werden weniger dünn ausgewalkt; die Platten auf

zwei Finger breite Bänder überschneiden, werden über einander gelegt, und auf spagatdicke Nudeln geschnitten.

Der Eierteig aus Dottern, sehr fein ausgewalkt und im verschrobenen Viereck auf kleine Blättchen geschnitten, gibt eine liebliche Mehlsweise in die Suppe. Zu Verzierungen verschiedener Model wird derselbe nach Bedarf sehr freundlich; oder in feine Blätter oder schöne Formen geschnitten.

Gebäckene Nudeln.

Zu Aufläufen und gebackenen Nudeln wird der Teig etwas stärker im Zucker gehalten, fein ausgewalkt, auf zwei Finger breite Bänder getheilt, diese Bänder vier bis sechs über einander gelegt, und nun auf sehr feine Nudeln geschnitten.

Schlickkrappel-Teig.

Der Eierteig aus ganzen Eiern in dünne, große Flecken ausgewalkt, gibt den gehörigen Umschlag zu den Schlickkrappeln.

Echaudé (nach Carème).

Um ein Paar Teller voll solches Gebäck zu bekommen, werden drei Viertelpfund Mehl (auch etwas darüber) über der Backertafel aus einander gestrichen, in die Vertiefung desselben werden dann acht Loth Butter, und sieben ganze Eier geschlagen, mit einem starken Messerspiß voll Salz und zweimal so viel Zucker gewürzt, und nun durch einander zu einem Teig gemacht; dieser Teig wird so lange geknetet, mit dem Ballen der rechten Hand fein gestrichen, wieder stückweise abgerissen, und heftig über sich selbst geschlagen, bis derselbe fein glänzend elastisch wird, welches acht bis zehn Minuten Arbeit in Anspruch nimmt. Dann wird derselbe an einem andern mit Mehl bestäubten Ort gethan, mit Mehl bestäubt, mit einer Serviette belegt und kalt gestellt; nach mehreren Stunden des Ruhens setzt man eine große Casserolle voll Wasser über's Feuer, und während dieselbe hitzt, wird der Teig verarbeitet. Man rollt ihn nämlich auf daumenstarke Rollen, und überschneidet selbe auf daumenbreite Stückchen, stellt diese mit der geschnittenen Seite über die mit Mehl be-

stäubte Tafel, und preßt sie auf der in's Mehl getauchten daumenbreit, legt sie sonach über ein mit Mehl bestäubtes Blech, und legt sie endlich in das kochend heiß gewordene Wasser, jedoch so, daß sie nicht zusammen kleben können. Man bewegt zugleich das Wasser an der Oberfläche, um das endliche Aufsteigen derselben zu erleichtern; sobald dieses geschieht, so werden sie aus dem heißen Wasser in eine gleiche Menge kaltes gethan, und vier bis fünf Stunden weichen gelassen. Nach Verlauf dessen werden sie endlich über ein Blech daumenbreit aus einander gereiht, und in ziemlich heißem Ofen gebacken; der Ofen soll nicht oft aufgemacht werden, um die Wirkung der Hitze nicht zu unterbrechen. Das Gebäck muß außerordentlich leicht und im Verhältniß auf dessen erstes Volumen sehr groß erscheinen.

Drei und dreißigster Abschnitt.

Vom Zuckerteig.

Die größte Mannigfaltigkeit herrscht unstreitig in jenem Backwerke, wo der Zucker die erste oder wesentlichste Ingredienz ist; und dies läßt sich leicht dadurch erklären, weil die Zuckersüße die meiste Modifikation erleiden kann, ohne von ihrer Lieblichkeit zu verlieren, da im Gegentheil selbst da, wo sie durch den Beitritt von Mehl, Butter und dergleichen vermindert wird, ihre Lieblichkeit oft noch erhöht erscheint, wie man es bei den Linzer Torten und dergl. erfahren kann. Das Zucker-Backwerk hat übrigens das Vorrecht, allgemein zu gefallen.

Biscoten-Torte. (Un Biscuit de Savoie.)

Dieses ausgezeichnete Stück der Bäckerei fordert viel Aufmerksamkeit und strenge Genauigkeit in der Behandlung, feinen, weißen, trockenen Zucker, das feinste, trockene und gestiebte Mehl, sehr frische Eier, dann einen guten Backofen, der die Hitze gleich und lang hält, um gehörig zu wirken und der Torte eine spiegelglatte Kruste von heller gelbrother Farbe zu geben.