Germpretzeln.

Dieser Teig geht schon in die Werkstätten der gemeinen Bäcken herab, und liefert was sie Liebliches haben, nämlich die feinen Pretzeln.

Man siebt ein Pfund Mehl in eine irdene Schüssel, näßt es mit einem Seitel kuhwarmer Milch und einem Viertelpfund zerlassener Butter; nach dem Zusammenmengen zu einem Teige werden drei Eßlöffel voll abgewässerte Germe, nebst etwas feinem Salz und Zucker hinzu gethan. Es wird nun, dem Kugelhupfe gleich, abgeschlagen, und nach einigem Rösten zur Verarbeitung geschritten; es wird ein Stück dieses Teiges auf, einem halben Finger dünne und neun Zoll lange Stängchen verarbeitet; diese, alle gleich lang, werden auf gleich große Pretzeln gewunden, über ein Blech gereiht, mit Milch bestrichen, und nach Verarbeitung des ganzen Teiges zum Germen warm gestellt, nach demselben noch einmal bestrichen, und in einer Hitze von 50 Grad Reaumur langsam gebacken. Sie werden gewöhnlich nur zum Kaffee oder Thee aufgetischt.

Ein und dreißigster Abschnitt.

Vom Brandteig.

Dieser Teig verdient eine besondere Aufmerksamkeit seiner Vielseitigkeit und der Lieblichkeit des verschiedenen Gebäckes wegen. Daher ist es gekommen, daß man einiges Backwerk mit dem Beinamen à la Reine und à la Duchesse beehrte; andere Gerichte dieses Backwerkes sind so allgemein, wie z. B. Spritzkrapfen, Schlüsselkrapfel u. dgl., daß wieder aus diesem auf einen gewissen Werth schließen müssen.

Die Bereitung ist übrigens durchaus dieselbe, nur die Bestandtheile weichen in etwas ab; diese Abweichungen müssen daher genau beobachtet werden.

*

Spritzkrapfen.

Ich schreibe dieß Gericht zuerst nieder, weil es am allgemeinsten bekannt, in dem doppelten Charakter, als Mehlspeise und als Gebäcke, erscheint.

Es wird eine halbe Maß kochende Milch, die während des Kochens mit drei Loth Zucker und etwas Salz gewürzt, und mit zwei Loth feiner Butter belegt worden ist, drei Viertelpfund sehr trockenes und durch ein feines Sieb gesiebtes Auszugmehl unter stetem Rühren eingekocht, und über dem Feuer mit starkem Arm fortgerührt, bis der Teig fest werdend von der Casserole und dem Kochlöffel sich lös't; man überleert ihn sonach in eine andere Casserolle. Nach einigem Abkühlen werden dann sechs bis acht ganze Eier nach und nach hineingeschlagen, und immer wieder genau verrührt, bis der Teig, fein abgerührt, weich geworden und ein gelbes, glänzendes Ansehen bekommen hat. Es gibt von weißem Blech gemachte Spritzen, deren Oeffnung einen sechsstrahligen Stern bildet; der Teig wird durch diese Spritze in schwach gehitztes Schmalz von 80 Grad Reaumur (S. Einleitung) im Schnecken gepreßt, und mit der Pfanne über dem Feuer leicht bewegt, langsam gebacken; sie laufen auf, und bekommen eine sehr feine resche Kruste. Aus dem Schmalz werden sie über ein reines Tuch gethan, mit feinem Zucker nur wenig bestäubt, und über eine Schüssel, die mit zusammengelegter Serviette belegt ist, aufgehäuft angerichtet. Dieß allgemein beliebte Gericht muß warm aufgetischt werden, so wie alles im Schmalz Gebackene, indem es, kalt werdend, an Geschmack verliert.

Schlüsselkrapfel.

Dieses Backwerk weicht nur in der Form von dem vorherhergehenden ab, indem es aus demselben Teige bereitet wird. Man nimmt ein Stück von dem vorhergehenden Teige über einen flachen Casserole-Deckel, theilt diesen mit dem in's warme Schmalz getauchten Messer in schmale und lange Streife, und schiebt von diesen, haselnußkleine Bröckchen in das nur wenig

heiße Schmalz, von etwa 80 Grad Reaumur (S. Einleitung); sie fallen erst zu Boden, steigen aber gleich wieder in die Höhe. Wenn die Oberfläche der Casserole oder Pfanne bedeckt ist, so werden keine mehr eingeschlagen, weil sie sehr auflaufen, und das Backen erschweren. Die Pfanne wird nun über dem Windofen leicht bewegt, und mit dem Backlöffel nachgeholfen, um das gleiche Backen zu erleichtern. Nachdem sie zweimal so groß geworden sind, als man sie eingelegt hat, welches schon vom Anfange vor sich gehet, und endlich, wenn sie eine rothgelbe Farbe bekommen haben, werden sie über eine Serviette aus dem Schmalz gethan, und das Backen fortgesetzt, bis man genug beisammen hat, um eine mit Servietten zierlich belegte Schüssel gehäuft anrichten zu können. Zu jener Zeit, als die deutschen Schlüssel mit breiten und scharfen Augen im Gange waren, wurden diese Krapfchen mit den Augen der Schlüssel eingeschlagen, daher die Benennung: Schlüsselkrapfel.

Diese Krapfel, etwas kleiner gehalten, werden gern in durchgeschlagenen Suppen gesehen (S. Abschn. von den Suppen, 1. Thl.), so wie sie, etwas größer eingeschlagen, mit Marillen-Marmelade gefüllt aufgetischt werden.

Das kleine Herzogsbrot. (Petits Pains à la Duchesse.)

In eine halbe Maaß kochendes Obers werden acht Loth feiner Zucker, acht Loth frische Butter, und ein Kaffeelöffel voll Salz gethan, und sogleich darauf ein halbes Pfund sehr trockenen und durchgesiebten Auszugmehls unter immerwährendem Rühren eingekocht. Das Rühren mit dem Kochlöffel wird so lange fortgesetzt, bis der Teig ohne alle Mehlbröckchen sich von der Casserole und dem Kochlöffel lös't, dann wird derselbe in eine andere Casserole umgeleert, und nach einigem Auskühlen mit vier ganzen Eiern und mit vier Dottern nach und nach genau verrührt; wenn derselbe aber noch fest wäre, so müßte man noch einige Dotter nachschlagen; denn ein genaues unfehlbares Verhältniß ist bei Backwerken, wo mehrere Ingredienzien zusammen kommen, nicht möglich, weil selbe in ih-

rem specifischen Gehalte nicht immer in gleichem Gehalte stehen. Es werden nun einen Finger lange, und eben so dicke Würstchen über der mit Mehl bestaubten Tafel gerollt, und zwei Finger breit aus einander über ein Blech in gleichen Reihen gelegt, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und in abgekühltem Ofen gebacken; nach fünfzehn Minuten, wenn sie wenigstens noch einmal so groß aufgelaufen sind, werden sie mit feinem Zucker dicht bestäubt, wieder in den Ofen gethan, und gar ausgebacken. Die gehörige Hitze von 50 Grad Reaumur zu ihrem Backen ist zu schwach, um den Zucker zu schmelzen, es muß dann ein halbes Feuer in einer Ecke an der Mündung des Ofens gemacht werden, um eine schöne Glasur zu erhalten. Das Gebäcke wird dann herausgenommen, von dem Blech gelös't, nach einigem Abkühlen an der Seite etwas gespalten, mit Weichsel-Confitur angefüllt, und zierlich über eine mit Servietten belegte Schüssel aufdressirt.

Spielarten gibt es eine Menge, wie z. B.:

Kleines Herzogsbrot mit Mandeln. (Petits pains aux Amandes.)

Kleines Herzogsbrot mit Chocolade. (Petits Pains au Chocolat.)

Kleines Herzogsbrot mit Pistazien. (Petits Pains à la Reine.)

Die ersten werden mit feingeschnittenen und mit feinem Zucker vermengten Mandeln (S. Abschn. von den Mandeln) bestreut und langsam gebacken (die Glasur mit dem feinen Zucker bleibt dann weg). Sie werden statt mit Weichsel-Confituren mit feinem Köchel gefüllt. (S. Abschn. von den Köcheln).

Die zweiten werden nach dem Garbacken ohne Glasur mit feinem Chocolade-Köchel gefüllt (S. Abschn. von den Köcheln), und mit Chocolade-Eis überzogen (S. Abschn. vom Zucker); nach dem Ueberziehen müssen sie noch ein Paar Minuten in den Ofen kommen, damit das Eis fest und trocken werde.

Jene mit Pistazien werden mit Marillen-Marmelade, die mit eben so viel fein gestoßenen Pistazien abgerührt ist, gefüllt, und mit zart grünem Eise überzogen. Sie zeichnen sich durch einen besonders feinen Geschmack aus.

Brandteig-Krapfeln mit Grobzucker. (Choux aux gros sucre.)

Dieser Teig weicht von dem vorhergehenden etwas ab, und zeichnet sich durch ein feineres Wesen besonders aus; so werden z. B. in eine halbe Maß Obers acht Loth Zucker und acht Loth Butter, und nur vierzehn Loth des feinsten Mehls eingekocht, zehn Minuten unter stetem Rühren über dem Feuer behalten, endlich in eine andere Casserole gethan, mit etwas Salz gewürzt, und mit vier ganzen Eiern und vier Dottern, nach und nach genau abgerührt; es werden dann mittelst zweier Löffel Eierdotter kleine Kräpfchen, daumenbreit eines von dem andern entfernt, in gleiche Reihen gelegt, mit abgeschlagenen Eiern leicht bestrichen, mit Grobzucker bestäubt (S. Abschn. vom Zucker), und in abgekühltem Ofen gebacken. Sie müssen heller, gelbrother Farbe, beinahe durchsichtig, eines sehr lieblichen Geschmackes sein.

Brandteig-Krapfel mit Mandeln. (Choux grillés aux Amandes.)

Brandteig-Krapfel mit Anies. (Choux à l'Anis blanc.)

und so viele andere unterliegen gleicher Bereitungsweise; statt des Grobzuckers werden abgeschälte und fein geschnittene, dann mit eben so viel feinem Zucker vermengte Mandeln über selbe gestreut, und so auch der mit Zucker übersponnene Anies.

Brandteig-Ringchen. (Gimblettes grillés aux Amandes.)

Die vorhergehenden Brandteig-Krapfel, die man jedoch um etwas größer und weiter aus einander über das Blech legt, werden mittelst eines runden Hölzchens oder des spitzen Stieles des Kochlöffels, den man in abgeschlagene Eier taucht, um zu verhüten, daß der Teig anklebe, in der Mitte aus einander zu gleichen Ringchen geschoben, so daß die Größe der innern

Handfläche erreichen; dann werden sie mit abgeschlagenen Eieru leicht bestrichen, mit feingeschnittenen und mit eben so viel Zucker vermengten Mandeln bestreut, und im abgekühlten Ofen, von 50 Grad Reaumur (S. Einleitung) langsam gebacken. Sie werden sonach mit sehr dünnem Messer behutsam vom Blech gelöset, zwei und zwei mit Marillen-Marmelade zusammengeklebt, und so gehäuft über einer mit Servietten belegten Schüssel angerichtet aufgetischt.

Auf eben diese Weise können sie mit Grobzucker ohne Mandeln bestreut werden.

Brandteig-Krapfel mit Vanille. (Choux a la Vanille.)

Jene Brandteig-Krapfel, die mit verschiedenen Gerüchen, erscheinen, bekommen die Form kleiner französischer Biscoten, und werden mit feinem Zucker glasirt; so z. B. diese.

In die halbe Maß Obers, die (wie zu den vorhergehenden), in's Kochen gebracht worden ist, wird ein Stängchen Vanille geworfen, und zehn Minuten lang bedeckt kochendheiß stehen gelassen; dann wird das Obers wieder in's Kochen gebracht, mit vier Loth frischer Butter, bis zu dessen Zergehen, gekocht, dann vierzehn Loth des feinsten Mehls unter stetem Rühren eingekocht, und fünf Minuten über dem Feuer fortgerührt: endlich werden vier Loth Butter, acht Loth feiner Zucker, ein Stäubchen Salz, und etwas Obers während des Rührens über dem Feuer noch beigemengt, bis das Ganze nun einen etwas fetten und weichen Teig gibt. Jetzt werden nach und nach drei ganze Eier und drei Dotter hineingeschlagen und genau verrührt, wodurch dieser Brandteig den vorhergehenden gleich kömmt, bis auf den Abgang von einem Ei, das durch das vermehrte Obers ersetzt, das Backwerk milder und saftiger macht. Die Krapfel werden, der Flüssigkeit des Teiges wegen, mit einem Eßlöffel, den französischen Biscoten ähnlich, über ein Blech gelegt, leicht mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und im abgekühltem Ofen gebacken; nachdem sie aufgelaufen und eine leichte Kruste bekommen haben, werden sie mit feinem Zucker bestäubt, und wieder in

den Ofen geschossen. Indessen wird an der Mündung ein leichtes Feuer angemacht, und das Blech von allen Seiten gegen dasselbe gewendet, damit der Zucker zerfließe. Sie werden aus dem Ofen kommend, behutsam aufgelös't, sogleich vom Bleche über eine mit Servietten belegte Schüssel zierlich angerichtet und aufgetischt.

Alle jene Gerüche, die bei der gesulzten Milch vorkommen (S. Abschn. v. d. gesulzten Milch), können hier gebraucht werden.

Brandteig-Krapfel von Reißmehl. (Choux soufflés à la Fécule de Ris.)

Es wird in eine halbe Maaß kochendes Obers unter immerwährendem Rühren so viel sehr feines und trockenes Reißmehl eingekocht, daß es einen Teig gibt, der dem vorhergehenden gleich kömmt; es werden dann sechs Loth feine Butter und acht Loth Zucker hinzu gethan, und noch einmal über dem Feuer einige Minuten fortgerührt; dann wird der Teig in eine andere Casserole gethan, und mit zwei ganzen Eiern und eben so viel dickem Obers fein verrührt. Nach diesem genauen Verrühren werden noch drei Dotter nachgegeben, und ebenfalls genau verrührt; die Eierklar werden endlich zu festem Schnee geschlagen, und in das Ganze amalgamirt. Dieser Teig wird nun in kleine runde oder viereckige Papierkapsel gefüllt, mit Grobzucker bestreut (S. Abschn. vom Zucker) und langsam gebacken. Sie werden ebenfalls warm aufgetischt.

Ganz so bereitet erscheinen sie mit einem jeden Geruch (S. Abschn. vom Zucker mit Geruch.)

Brandteig-Krapfel mit Käse. (Ramequin.)

In eine halbe Maaß kochendes Obers werden während des Rührens vier Loth Butter gethan, und nach dessen Zergehen zwölf Loth Mehl eingekocht, und einige Minuten fortgerührt, damit keine Bröckchen bleiben, und der Teig gehörig verdicket. Diese Masse wird dann in eine andere Casserole geleert, mit vier Loth Butter und eben so viel geriebenem Parmesankäse verarbeitet; endlich werden nach und nach vier ganze Eier, anderthalb

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 durchgesiebtes 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 ausgewalkt, nach Bedarf in sehr feine Nudeln geschnitten werden. Zu feinen Nudeln, die bestimmt sind in eine Brühe eingekocht zu werden, müssen die Flecke zusemmengerollt, und so eine Rolle etwas platt gepreßt werden;