bei den Gabelfrühstücken, und des Abens beim Thee sehr gesucht werden.

Apostelkuchen mit Käse. (Brioche au Fromage.)

Die Bereitung dieses Kuchens ist nur eine Wiederholung des ersten dieses Abschnittes, mit dem Beisatze des Käses; es wird nähmlich ein Pfund Croyerkäse auf fingerlange und dicke Zapfen, und die Abfälle auf kleine Würfel geschnitten; die kleinen Würfel werden in die Masse des Kuchens vermengt, die Zapfen aber erst bei dem Zusammenkneten des Kuchens in allen Richtungen, in denselben gesteckt, und nun den vorhergehenden gleich gebacken. Der Käse zerfließt, bläst sich auf, macht schöne Kruste, und gibt oft dem Ganzen ein schönes Ansehen.

Apostelkuchen mit Weinbeeren. (Brioche aux Raisins de Corinthe.)

Die Bereitung dieses ist ebenfalls eine Wiederholung des ersten Kuchens. Die gereinigten Weinbeeren werden unter den Teig vermengt, das übrige Verfahren bleibt den übrigen gleich; allein dieser Beisatz von Weinbeeren zieht diese Kuchen zu viel in die Kathegorie der Kugelhupfe.

Apostelkuchen mit Vanille. (Brioche à la Vanille.)

Man gibt Apostelkuchen mit verschiedenen Gerüchen, am vorzüglichsten mit Vanille. Die Bereitung bleibt den vorhergehenden gleich, der zu gebende Geruch wird dem Gebäcke durch Geruchzucker mitgetheilt. (S. Abschn. vom Zucker.)

Dreißigster Abschnitt.

Vom Kugelhupf.

Große Mannigfaltigkeit herrscht unter diesem Gebäcke, sowohl in der Zusammensetzung der Ingredienzen, als in der Form, die zwar sich immer einem hohen Corpus nöhern soll; denn da-

her die Benennung Kugelhupf, wovon die letzte Silbe auf das Germen oder Steigen des Kuchens deutet.

Der Ursprung dieses Gebäckes verliert sich in die frühesten Zeiten, so daß man nicht auffinden kann, welcher Nation die Ehre der Erfindung zukömmt; in gleicher Allgemeinheit trifft man es in Böhmen, Pohlen und Österreich. Unter der Regierung des Stanislaus Lozinsky, Königs der Pohlen, ward diesem Kuchen größere Aufmerksamkeit zu Theil, da dieser Fürst den Genuß desselben liebte. Einige wollen glauben, dieser Fürst wäre der Kochkunst nicht fremd gewesen, und habe den Kuchen selbst erfunden *). Seit dem galt es als ein Probestück des Kunstbäckers; daher nun die unzählige Menge der Zusammensetzungen und Abweichungen in der Bereitungsweise. Sie werden in drei Classen eingetheilt, nähmlich: die abgeschlagenen, dann die abgetriebenen, und endlich die abgekneteten. Wir wollen bei den einfachsten den Anfang machen.

Kugelhupf. (Baba.)

Es werden zu einem großen Kugelhupf, der als großes Stück der letzten Tracht gegeben werden kann, zwei Pfund des feinsten Mehls, das vorher an einem warmen Orte gestanden hat, bis es durchaus lau geworden ist, durch ein Mehlsieb gesiebt und in eine tiefe irdene Schüssel gethan. In dieses Mehl werden nun zwölf ganze Eier geschlagen, fünf Viertelpfund leicht zerlassene und abgeschäumte Butter nebst einem Seitel Obers gegossen, mit einem halben Eßlöffel feinem Salz und drei Eßlöffel feinem Zucker gewürzt, und so durch einander zu einem leicht beweglichen Teig gemengt. Endlich werden vier starke Eßlöffel voll frische, abgewässerte, weiße, kräftige und feste Germe (S. Abschn. von den Apostelkuchen) hinzu gethan, und der Teig nun gehörig abgeschlagen. Das Schlagen geschieht mittelst eines großen Kochlöffels, mit dem man an dem Rande der Schüssel ein Stückchen des Teiges abstößt, es etwas in die Höhe zieht, und mit dem Löffel dann auf den zweiten Stoß oder Schlag etwas weiter vor-

*) S. Manuel des Amphitrions.

greift. Diese Schläge geschehen schnell auf einander folgend und vor sich greifend ununterbrochen fort, bis die ganze Masse durchgewühlt ist, dann fängt die Operation von Neuem wieder an, bis der Teig feinblasig sich leicht von dem Löffel und der Schüssel lös't, welches eine halbe bis drei Viertelstunden Arbeit braucht. Man hält ein Glas voll Obers zur Hand, um den allenfalls zu festen Teig während des Schlagens nach und nach zu nässen und gehörig dünn zu erhalten. Nun wird die Masse, mit einem vierfach zusammengelegten Leintuche bedeckt, an einen lauen Ort gestellt. Unter der Zeit, während welcher der Teig germet oder gehet, werden ein halbes Pfund Rosinen rein geklaubt, gewaschen und getrocknet, und eben so viel große Weinbeeren ebenfalls von allen Stängelchen geklaubt, aufgerissen und die Kerne herausgenommen. Man pflegt eben so viel stiftlich geschnittene abgeschälte Mandeln, und ungefähr die Hälfte so viel in Zucker gelegte Cedraten, ebenfalls stiftlich geschnitten, beyzufügen. Dieses wird in den hoch aufgegangenen Teig, der nun auf's Neue geschlagen wird, beigemischt, und das Schlagen wieder so lange fortgesetzt, bis die Rosinen in den ganzen Teig durchaus gleich vertheilt sind. Unterdessen wird ein hoher Biscoten-Model (S. Kupfertafel 3, Figur 1 — 2) mit zerlassener und geklärter Butter überall gleich bestrichen, und über einen Platfond gestürzt, bis die Butter im Model gestockt hat; sodann wird derselbe überall gleich und stark mit Kartoffelmehl bestäubt, und nun erst mit dem besagten Teig etwas über die Hälfte angefüllt, mit dem Tuch wieder bedeckt, und bis zum Vollwerden des Models gehen gelassen. Der ganze Vorgang muß an einem warmen Orte geschehen, und so auch das Germen oder Gehen, welches letztere bei der guten Germe und der gehörigen Wärme in anderthalb bis zwei Stunden geschehen sein kann. Das Backen geschieht im abgekühlten Ofen von 55 Grad Reaumur, in einer Dauer von fünf bis sechs Viertelstunden, ja selbst zwei Stunden, wenn der Ofen etwas kälter ist. Nach dem Garbacken wird der Kugelhupf über ein Sieb gestürzt, kalt gestellt, und nach dem Kaltwerden auf-

getischt. Dieserwegen pflegt man das Gebäck einen Tag vorher zu backen, um es vollkommen kalt auftischen zu können.

Dieß ist der gemeine Kugelhupf, der über die übrigen den Vortheil hat, daß er sich länger saftig und schmackhaft erhält und selbst den dritten Tag noch mit Vergnügen genossen werden kann.

Diese Masse kann übrigens nur die Hälfte, ja nur den vierten Theil so stark bereitet, und in verschiedenen kleinen Modeln gebacken werden.

So können auch die Bestandtheile gegen einander verschieden seyn, als: ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Schmalz und sechs ganze Eier, nebst dem Obers, der Germe und der Würze, aus Salz und feinem Zucker; oder ein Pfund Mehl, drei Viertelpfund Butter, sechs ganze Eier und sechs Dotter; oder auch abwärts, als: ein Pfund Mehl, zwölf Loth Schmalz, drei ganze Eier und Obers nebst Germe, Zucker und Salz. Man muß bei solchen Combinationen besonders darauf sehen, daß die Butter oder das Schmalz mit den Eiern im Verhältnisse bleiben, nähmlich viel Butter, viel Eier, und so im Gegentheil.

Kaiser-Kugelhupf. (Gâteau de Compiègne.)

Dieser Kuchen ist eine der feinsten Zusammensetzungen in der Reihe der Kugelhupfe; daher muß die Amalgamirung mit besonderer Aufmerksamkeit geschehen. Dieser Zusammensetzung wegen, die den Kuchen so fein gibt, und die bey der Behandlung leicht mißlingt, wird die Masse weniger grob gehalten, um so mehr, da derselbe nie als ein großes Stück der Bäckerei zu erscheinen hat.

Es werden in einem Weidling (glasirten, tiefen, irdenen Schüssel) ein Pfund etwas zerlassene Butter mit einem Kochlöffel langsam und in immer gleichen Kreisen flaumig abgerührt, nach fünfzehn bis zwanzig Minuten des Rührens, in welcher Zeit die Butter weiß und flaumig geworden ist, werden nach und nach zwölf Eierdotter, drey Viertelpfund lauwarm getrocknetes und durchgesiebtes Mehl, nebst vier Loth feinem Zucker, einem starken Kaffehlöffel voll Salz, und drei Eßlöffel voll

abgewässerte dicke Germe verrührt; diese Operation wird aber so gehalten, daß mit den letzten Minuten einer Stunde erst die letzten Theile des Mehles und Eier hinein kommen. Man gibt nähmlich alle fünf Minuten, unter immerwährendem Rühren, einen Eierdotter und ungefähr einen Eßlöffel voll Mehl; zu Ende werden erst Zucker, Salz und Germe beigesetzt. Die Masse wird dann in den mit geklärter Butter bestrichenen, und mit Kartoffelmehl bestäubten Model gegossen, bedeckt an einen lauen Ort zum Gehen gestellt. Wenn der Teig noch einmal so hoch gestiegen ist, als man ihn in den Model goß, deßwegen dieser nur zur Hälfte angefüllt werden darf, so wird der Kuchen in einen abgekühlten Ofen von fünf und vierzig Grad Reaumur (S. Einleitung), wenn nähmlich eine jede kleine Bäckerei schon heraus gebacken ist, gethan, und anderthalb bis zwei Stunden gebacken. Nach dem Garbacken wird der Kugelhupf herausgenommen, behuthsam über ein Sieb gestürzt und kalt gestellt. Die Kruste muß dick und von hellster Farbe sein. Dieser Kugelhupf kömmt in der inwendigen Farbe und dem feinen lockerigen Wesen der Biscotentorte gleich. Sein Geschmack ist sehr lieblich, und es gibt Gaumen, die ihn einer Biscotentorte vorziehen; allein alt muß man diesen Kuchen nicht werden lassen, denn selbst über einen Tag wird derselbe trocken.

Alle abgetriebenen Kugelhupfe werden auf diese Weise behandelt; die Zusammensetzung geht dann abwärts bis zum Abgeschlagenen; es wird nähmlich das Quantum der Butter und Eyer verringert, und diesen Abgang durch Mehl und Obers wieder ersetzt. Auf diese Weise entstehen die Menge abgetriebener Kugelhupfe, die in der Form und im Geschmacke unterschieden seyn können.

Zu abgetriebenen Kugelhupfen können, ihrer Feine wegen, keine Weinbeeren oder Rosinen genommen werden.

Kugelhupf auf französische Art. (Gâteau à la Parisienne.)

Zwei Pfund des feinsten gesiebten Mehls werden über der Tafel rund aus einander gestrichen, in die Mitte kommen fünf

Viertelpfund gebröckelte Butter nebst acht ganzen Eiern und acht Dottern, einem Seitel Obers, ein halber Eßlöffel voll Salz und drei starke Eßlöffel voll feinem Orangenzucker (S. Abschn. vom Zucker), und vier bis sechs Löffel voll abgewässerte dicke Germe. Dieses wird alles zusammen leicht durch einander gemengt, und dem Apostelkuchen gleich geknetet; es wird nähmlich der Teig mit den beiden Ballen über der Tafel in kleinen Theilchen dünne gestrichen. Wenn die ganze Masse nun zwischen den Ballen und der Tafel durchgegangen ist, so wird sie mit beiden Händen stückweise abgerissen, und auf ihren ersten Ort gethan, wo dann die Operation von neuem beginnt, und so oft wiederholt wird, bis derselbe, fein vermengt, dünnblätterige Blasen macht, und sich leicht von den Händen löset. Dann werden ein halbes Pfund sehr rein geklaubte Rosinen, die mit einem Glas Rhum angefeuchtet sind, sammt den Rhum in den Teig genau vermengt. Die Masse wird nun, den vorhergehenden gleich, in Modeln, die mit klarer Butter bestrichen und mit Kartoffelmehl bestäubt worden sind, gethan, und zum Gehen warm gestellt, welches in einem Wärmkasten, wo die Temperatur 24 Grad Reaumur beträgt, am besten vor sich geht. Nach anderthalb bis zwei Stunden, wenn die Masse nähmlich noch einmahl so hoch geworden ist, wird sie im abgekühlten Ofen anderthalb Stunden gebacken, dann den vorhergehenden gleich umgestürzt, und über einer zusammengelegten Serviette kalt aufgetischt.

Kugelhupf auf französische Art mit Vanille und Marasquin.

— — mit Anisliqueur.

— — mit Cedraten und Angelica.

Alle diese Kuchen werden stets auf dieselbe Weise behandelt; zu dem letzten, mit den in Zucker gelegten Cedraten und Angelica, kommt noch ein Glas Franz-Branntwein. Auch diese Kuchen können in einem jeden beliebige Quantum bereitet, so wie in einem jeden Model gegeben werden, und so bleibt es dem Künstler überlassen, aus dem gegebenen Stoffe schöne Mannigfaltigkeit zu schaffen.

Germwandeln.

Aus einer jeden Masse zu Kugelhupfen können Germwandeln gegeben werden. Man hält den Teig etwas feiner und süßer. Wenn nähmlich zu einem Kugelhupf zwei Eßlöffel voll feiner Zucker genommen wird, so müssen zu derselben Masse, die zu Germwandeln verwendet wird, vier starke Eßlöffel voll kommen. Man hat hierzu verschiedene kleine Model, wie z. B. sehr rein geschlagene, glatte Wandel von zwei und einem halben Zoll Länge, einen Zoll Breite und anderthalb Zoll Höhe; Wandeln von gleicher Größe in Form kleiner Fäßchen geschlagen; dergleichen runde Wandeln von feinen Figuren. Bei dem Gebrauche werden diese Wandeln, den Kugelhupf-Modeln gleich, mit reinem Schmalz, mittelst eines Federpinsels bestrichen und kalt gestellt, nach dem Erkalten aber mit Kartoffelmehl stark bestäubt, und mit dem Teig über die Hälfte angefüllt und zum Germen gestellt. Nach dem Garbacken, welches langsam geschehen soll, werden sie umgestürzt und mit feinem Zucker bestäubt.

Von sehr lieblichem Geschmacke ist dieses Gebäck, wenn man Geruchzucker zu seiner Würze nimmt. (S. Abschn. vom Zucker.)

Germküpfeln.

Dieses Gebäcke unterliegt einer Menge Veränderungen; bald sind sie resch, leicht zerbrechlich, bald weich, flaumig; aber immer lieblich. Viele tausend Menschen wissen Küpfel zu bereiten, allein wenige werden nach genau übereinstimmenden Regeln verfahren. Nach oft gemachten Versuchen, glaube ich diejenige Zusammensetzung gefunden zu haben, nach welcher man mit Zuversicht auf ein richtiges Gelingen des schönen Gebäckes rechnen darf.

Es wird ein Pfund sehr trockenes Mehl in einen Weidling gesiebt; in dieses werden vier ganze Eier, zwölf Loth zerlassene Butter, und eine Viertelmaaß lauwarme Milch genau durch einander vermengt, nach und nach gegossen und feinblätterig abgeschlagen (S. abgeschlagener Kugelhupf, die Art Germteig abzuschlagen). Während diesem Schlagen kommen zu dem Teige ein halber Eßlöffel voll feines Salz, vier Löffel voll feiner Zucker,

und drei Eßlöffel voll abgewässerte dicke Germe; nach dem genauen Vermengen alles dessen, wird der Teig mit einem Tuch bedeckt, an einen warmen Ort zum Germen gesetzt, und sobald derselbe die Hälfte höher geworden ist, wird zu dem Ausmachen (Ausarbeiten) geschritten. Man gibt nähmlich die Hälfte des Teiges über die mit Mehl bestäubte Tafel, treibt ihn erst mit den flachen Händen aus einander, dann wird mit dem Nudelwalker darüber gefahren, um die Platte überall gleich zwei Linien dünn zu erhalten; diese Platte wird sonach auf vier Finger breite Streife geschnitten, und diese Streife auf lange Dreiecke getheilt, und mit abgeschlagenen Eiern bestrichen. In die Mitte dieser Dreiecke kömmt ein kleines Häufchen von Confitur; über dieses wird nun das Plättchen gegen den Dreispitz zusammengerollt, halbrund gebogen, über ein Blech gereihet; dann wird mit der übrigen Hälfte so verfahren, bis endlich alles in Küpfel verwandelt ist. Sie werden sonach mit einem feinen Tuch bedeckt, und zum gehörigen Germen warm gestellt (S. den französischen Kugelhupf). Nach dessen Erfolg, wenn sie um die Hälfte höher geworden sind, bestreicht man sie mit abgeschlagenen Eiern, die bedeutend mit feinem Zucker gewürzt sind, und schließt sie in einen etwas abgekühlten Backofen von 53 Grad Reaumur (S. Einleitung); nach 15 bis 20 Minuten werden sie von schöner, hoher Farbe, runder und voller Form aus demselben genommen, vom Blech gelös't, und über ein großes Sieb gethan, damit die Hitze auch von unten einen Ausgang finden kann.

Germküpfel aus einem Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, acht Eierdottern und einer Achtelmaaß Obers geben ein mürberes, und im Geschmacke feineres Gebäcke. Jene aus einem Pfund Mehl, einem Viertelpfund Butter, einer Viertelmaß Obers ohne Eier werden im Teige flaumiger, und geben die sogenannten ordinären mürben Küpfeln.

Germgulatschen. (Kolatschen.)

Aus einer jeden der vorhergehenden Masse zu den Küpfeln, können auch Gulatschen bereitet werden. Das Gebäck wechselt nur

der Form nach; allein es gibt einen Butterteig mit Germe, der sich vorzüglich zu diesem Backwerk eignet.

Es wird aus einem Pfund Mehl, vier Loth Butter, drei Eierdottern und das Uebrige Milch, nebst drei Eßlöffeln voll abgewässerte Germe, zwei schwachen Kasseelöffeln voll Salz, und dreimal so viel Zucker, ein Teig wie jener zum Butterteig angemacht (S. Abschn. v. Butterteig). Nach einer Viertelstunde des Rastens wird dieser Teig einen halben Finger dünn aus einander gedrückt, mit drei Viertelpfund abgekneteter Butter belegt, mit den vorstehenden Theilen überbogen, und nun, dem Butterteig gleich, dreimal geschlagen, und zwar nach einander fort, ohne ihn rasten zu lassen, welches einige Schwierigkeit nach sich zieht, indem der Teig oft, an der Tafel klebend, reißt, und dadurch der Butter einen Ausgang öffnet. Dem zur Folge muß man denn dieser Behandlung mehr Behutsamkeit schenken. Nach dem beendeten Schlagen wird der Teig eine Viertelstunde lang rasten gelassen, dann aber zwei Messerrücken dünn ausgewalkt, und auf Handfläche kleine Vierecke getheilt; in die Mitte eines jeden dieser Plättchen kommt ein Häufchen Zwetschken-Marmelade, über dieses werden die vier Endspitzen übergebogen, welches kleine aufgestutzte Kuchen gibt. Diese werden nun, den Küpfeln gleich, über Bleche, einen Finger breit, aus einander gereiht, mit leichtem Tuche bedeckt, an einen warmen Ort zum Germen gesetzt (S. Kugelhupf auf französische Art); nach dessen Erfolge, welches eine halbe Stunde dauern könnte, werden sie mit abgeschlagenen und mit etwas Milch vermengten Eiern bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und in einem Ofen von 60 Grad Reaumur (S. Einleitung) gebacken.

Dieses Gebäck ist mehrerer Verzierungen fähig; so z. B. mit dem Bestäuben mit Mandeln oder Pistazien, oder auch Grobzucker (S. Butterringchen), mit dem Auftragen verschiedener Eise (S. Abschnitt vom Zucker). Es erscheint mit verschiedener Fülle, als Confituren aller Art, und eben so oft mit Milchtopfen. Dieser Topfen wird zu dem Endzwecke fein abgetrieben, ein halbes Pfund davon, mit einem Viertelpfund Butter, vier

Eierdottern, sechs Loth feinem Zucker, und acht Loth sorgfältig geklaubten Rosinen genau vermengt, und statt der Zwetschkenfülle in noch einmal so großer Menge angewandt.

Eine besondere Art dieses Gebäckes sind die Postelberger-Kolatschen*); ihrer Form wegen geben sie eben so viel Fülle als Teig zum Genuß, und dieß mag zu dem Vorzug, den man ihnen gibt, das meiste beitragen.

Aus einem der vorhergehenden Germteige, welcher einen halben Finger dünn ausgewalkt ist, werden runde Platten von sechs Zoll im Durchmesser nach einem Casserol-Deckel geschnitten, eine jede dieser Platten wird über Blech gethan, und zwei Messerrücken hoch mit der unten aufgezeichneten Zwetschken-Marmelade bis an den Rand hin bestrichen, der Rand wird sonach aufgestülpt oder aufgebogen, und das in so kleinen Theilchen, daß es rund herum eine Schnur bildet. (S. Abschn. von mürben Pasteten, die Art dieselben einzudrehen). Die ganze Oberfläche wird mit abgeschuppten Mandeln bestreuet, mit feinem Zucker bestäubt, und zum Germen warm gestellt, nach dessen Erfolg dann in einer Hitze von 55 Grad Reaumur langsam gebacken. Bei dem Anrichten werden ihrer fünf bis sechs über einander gestellt.

Die Zwetschken-Marmelade (Latwerge) wird gewöhnlich aus dürren Zwetschken bereitet; man kocht nämlich ein Pfund Zwetschken im Wasser (das sie gehörig näßt) vier Stunden lang sehr langsam, so daß sie nach dieser Zeit möglichst groß aufgelaufen, aufgesprungen, und sehr weich sind; das Wasser muß auf eine Achtelmaß süßen Saftes gefallen sein. Sie werden nun nach einigem Auskühlen von ihren Kernen gelös't und sehr fein geschnitten, während des Schneidens aber mit einem halben Pfund oder auch nur zwölf Loth Zucker vermengt, wenn sie eigene Süße haben, dann mit einem Loth sehr fein gestoßenem Zimmet und acht Gewürznelken gewürzt.

---

*) Postelberg ist ein Ort im Saazer-Kreise in Böhmen.

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.

*