

wahren. Die Beendigung und das Backen des Kuchens geschieht den vorhergehenden gleich.

Neun und zwanzigster Abschnitt.

Von Apostelkuchen.

Hier fängt eine Reihe Gebäcke an, deren Gelingen hauptsächlich von der Germe (Hefen) abhängt, welche hierdurch unsere Aufmerksamkeit besonders aufregen muß.

Die Germe besteht aus kohlensauerem Gas und dem feinsten Stärkmehl, welches letztere bei der süßen Gährung des Bieres abgeschieden, und mit dem, durch eben diese Gährung sich bildenden kohlensauren Gas geschwängert, an der Oberfläche in feinteigiger, faumiger Flüssigkeit erscheint; man sammelt sie sorgfältig, und bringt sie zum Verkauf. Durch ein langes Aufbewahren verliert dieselbe viel, und endlich alle Kraft.

Da die Germe oft Unreinigkeiten, als Hopfen- und Gerstenschuppen u. dgl. mit sich führt, so muß sie vor dem Gebrauche mit kaltem Wasser abgeschlagen, und durch eine feine Serviette in ein anderes Gefäß geseiht werden; nach anderthalb bis zwei Stunden ruhigen Stehens fällt die Germe, als reiner Saß, zu Boden; das fast klare Wasser wird dann herabgeseiht, wodurch zugleich der Germe der Biergeschmack gänzlich benommen wird. So gereinigt, wird sie nun abgewässerte Germe genannt. Es ist unläugbar, daß dieses Abwässern der Germe einen Theil ihrer Kraft benimmt, dagegen wird solche aber weißer, reiner, dicker und geschmackloser; sie kann überhaupt zu dem feinen Gebäcke gar nicht anders gebraucht werden.

Apostelkuchen. (Brioche.)

Dieses Gebäcke unterliegt wenig Veränderungen, und erscheint, klein oder groß, stets unter derselben Form, die man auf alten Gemälden als Brot aufgezeichnet sieht; allein mehr noch charakterisirt ihre eigene Bereitungsweise, die eine Verschie-

denheit an dem Geschmacke hervorbringt, und sie so von einem jeden andern Gebäcke unterscheidet; denn eine zu einem Aposteltuchen abgewogene Masse, dem Kugelhupf gleich bearbeitet, weicht von beiden ab, und kömmt dem Geschmacke des Kugelhupfs näher.

Ein jedes Gebäcke, zu dessen Grundstoff Germe gebraucht wird, fordert hauptsächlich altgemahlenes Mehl, das man vier und zwanzig Stunden vor dem Gebrauche an einem trockenen, leichtwarmen Orte stehen läßt. Dieses vorausgeschickt, glaube ich nun zu der Bereitung selbst schreiten zu können.

Es wird anderthalb Pfund des feinsten Mehles durch ein Sieb geseibt, der vierte Theil hiervon wird nun auseinander gestrichen, und mit sechs Eßlöffel voll dicker abgewässerter Germe, und ungefähr so viel lauem, klarem Wasser zu einem leichten Teig abgemacht, der nun so lange geknetet wird, bis er sich leicht von der Tafel und der Hand löset, er wird endlich, leicht zusammengenommen, mit Mehl bestäubt, glatt und rund abgedreht, in eine Casserole gethan, zugedeckt, und an einen lauwarmen Ort gestellt; in diesem Zustande erhält dieser Teig den Rahmen Dampfel. Sollte es geschehen, daß die sechs Eßlöffel voll Wasser nicht hinreichten, dieß Dampfel gehörig zu nassen, so müßte noch Wasser dazu genommen werden, da oft das sehr trockene Mehl anziehet, und den Teig fest macht; derselbe muß nämlich so weich sein, daß, wenn man ihn zusammenrollt, derselbe in einer kleinen Weile auf die Hälfte seiner Höhe herabfällt, und sich fein und dünn fühlen läßt. Die andern drei Theile von den anderthalb Pfund Mehl werden nun zusammen auf einen Kranz gestrichen; in dessen Mitte kömmt ein Pfund feine, über der Tafel gearbeitete Butter (welches Ubarbeiten zwar nur im Winter nothwendig ist), zwölf bis dreizehn Eier, die man aus Vor-sorge eines nach dem andern in eine Schale schlägt, um zu verhüten, daß kein veraltetes hinzu kömmt, welches die ganze Masse verderben würde, dann sechs Eßlöffel voll dickes, süßes Obers, ein halber Eßlöffel voll Salz, und zwei Löffel voll feiner Zucker.

Wenn das Dampfel nun noch einmahl so hoch gestiegen ist, als es in die Casserole gelegt worden war, so wird die ganze

Masse, mittelst eines leichten Durcheinanderwühlens, zu einem Teige verarbeitet. Das Dampfel ist indeffen noch um einen Theil gestiegen, so daß es zweimahl so hoch geworden ist; es wird nun, mittelst Knettens, mit dem Teige genau vermengt. Man gibt nämlich das Dampfel über den Teig, reißt denselben stückweise ab, und wirft ihn über sich selbst; wenn dieß zweimahl nach einander geschehen ist, so wird das Ganze unter den Ballen der Hände fein gestrichen, und nun wieder geknetet, bis endlich die Butter und das Dampfel sehr genau durcheinander gemengt, und der Teig sich leicht von der Hand und der Tafel löset; es wird sodann leicht mit Mehl bestäubt, von der Tafel zusammen genommen, rund geknetet, in ein mit Mehl bestäubtes Tuch, und mit diesem in eine irdene Schüssel gethan, bedeckt, und kalt gestellt. Die Operation geschieht des Abends, wenn der Kuchen den andern Tag Vormittags gebacken werden soll. Ist die Germe sehr gut, und geht das Germen leicht und schnell vor sich, so wird die irdene Schüssel über Eis gestellt, um das Übergermen oder Übergehen zu verhüten. Der Teig muß in ungefähr zwölf Stunden zweimahl so hoch gegangen sein, als sein erstes Volumen war; in der zwölften Stunde wird der Teig über die Tafel gestürzt, leicht mit Mehl bestäubt, mit den Händen etwas flach gedrückt, und wieder über einander gelegt, welche Arbeit man das Abtreiben heißt; der Teig wird nun wieder in die irdene Schüssel gethan und bei Seite gesetzt. Man hüt indeffen den Ofen; nach dem vollkommenen Hizen und dem gehörigen Fallen der Hitze, auf 65 Grad Reaumur (S. Einleitung), wird der Teig auf's Neue über die Tafel gestürzt. Der dritte Theil wird von dem Ganzen geschnitten, und das größere Stück unter leichtem Drucke der Hände zu einem runden Laib gedreht, über einen Plafond gethan, in der Mitte etwas eingedrückt, und mit abgeschlagenen Eiern bestrichen; der kleinere Theil wird ebenfalls, aber etwas gespitzter zusammengerollt, und über den ersten in die Vertiefung gesetzt. Das Ganze wird nun noch einmal mit Eiern bestrichen, und zwei Finger breit aus einander rund herum leicht eingeschnitten, und sogleich in den Ofen gethan.

dem gehörigen Backen braucht, man hauptsächlich die Aufmerksamkeit, den Ofen nicht zu oft auf zu machen, um die Hitze in ihrer Wirkung nicht zu unterbrechen. Das Garbacken kann fünf bis sechs Viertelstunden brauchen, während welcher Zeit der Kuchen zweimal so groß werden muß, als man ihn hinein gab; derselbe wird dann behuthsam vom Platfond genommen, und über ein großes Sieb gethan.

Eine schöne lichtbraune Farbe und eine zu dem Volumen auffallende Leichtigkeit bezeichnen das Gelingen dieses Gebäckes.

Wird so ein Kuchen als ein großes Stück der Bäckerei gebraucht, so werden auf drei Pfund Mehl und zwei Pfund Butter zwei bis vier und zwanzig Eier genommen. Diese große Masse wird dann in Krusten von Papier gebacken, um eine gewisse Höhe zu erhalten. Es wird zu diesem Ende ein Streif von dünnem Pappendeckel in einer Länge von achtzehn, und einer Höhe von acht Zoll geschnitten, über einen Platfond rund aufgepappt, und mit Spagat überbunden, größerer Sicherheit wegen wird die Kruste an den Platfond mit Papier angeklebt, wie auch die Zusammenspielung der Kruste. Sie wird sonach mit geklärter Butter bestrichen, mit sieben Theilen des Teiges, der leicht auf einen runden Laib gerollt wird, angefüllt; der achte Theil wird dann über das Ganze in der Form eines Krapfens gesetzt, bestrichen, rund herum eingeschnitten und langsam gebacken. Nach dem Garbacken, welches wenigstens zwei Stunden dauern kann, wird der Kuchen herausgenommen, und nach einigem Abkühlen erst die Kruste behuthsam abgelöst.

Kleine Apostelkuchen. (Petits Brioches.)

Zu kleinen Apostelkuchen wird die Masse feiner gehalten. So kommen auf ein Pfund Mehl drey Viertelpfund Butter und elf bis zwölf Eier. Die Behandlung ist dieselbe, nur daß der Ofen etwas heißer sein muß. Diese Masse kann zwölf bis sechzehn kleine Kuchen geben, die ihrer Delicatesse wegen besonders

bei den Gabelfrühstücken, und des Abends 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 Beisatz des Käses; es wird nämlich ein Pfund Croquetkäse 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 Kategorie 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 nähern soll; denn da-