

Mehlspeisen von Germteig.

1377. Germteig feinsten Art.

30 Defa abgetriebene Butter werden nach und nach mit 6 Defa Vanillezucker, 1 Messerspitze Salz, 5 Eierdottern und 3 ganzen Eiern verrührt; 2 Defa in $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmen Milch aufgelöste Pressgerm und 48 Defa Mehl dazugegeben, gut verrührt und der Teig solange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte solange stehen läßt, bis er von selbst 2 Finger höher geworden ist. Hierauf wird der Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, kleinfingerdick ausgewalzt und mit einer länglichen Biscuitform ausgestochen, wovon man die Hälfte der erhaltenen Anzahl in 2 fingerbreiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenen Blech legt, mit zerlassener Butter bestreicht, mit Vanille- oder Zimmtzucker besäet, und jede einzelne Platte mit einer zweiten bedeckt, worauf man sie, mit einem Tuche bedeckt, an einen warmen Ort stellt. Wenn der Teig etwas höher geworden ist, bestreicht man ihn mit aufgeklopften Eiern, bestreut ihn mit weißem Hagelzucker und bäckt ihn langsam in der Röhre. Wenn der Teig blasgelb ist, wird er mittelst eines sehr dünnen Messers vom Bleche gelöst und erhöht auf einer Schüssel angerichtet.

1378. Germteig zu Marillen-Ripfeln, Golatschen und verschiedenen Strudeln.

16 Defa abgetriebene Butter werden nach und nach mit 1 Eislöffel fein gestoßenem Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 2 Eierdottern und 2 ganzen Eiern gut verrührt, dieses hierauf mit 4 Defa in $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmen Milch aufgelöster Pressgerm und mit 60 Defa Mehl gut vermengt und solange fein abgeschlagen, bis sich der Teig vom Löffel löst. Hierauf läßt man den Teig zugedeckt an einem warmen Orte stehen, bis er höher geworden ist und verwendet ihn sodann.

1379. Lustiger Germ-Strudel.

60 Defa Mehl werden in eine tiefe Schüssel gegeben, in der Mitte eine Grube gemacht, in welche man 4 Defa in $\frac{1}{4}$ Liter Milch aufgelöste Pressgerm gießt, dieses ein wenig verrührt und hierauf zugedeckt eine Weile stehen läßt. Unterdeffen werden 4 Defa zerlassene Butter, 6 Eislöffel Milch, 5 Eierdotter, 1 ganzes Ei, 1 Eislöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz zusammen abgesprudelt, zu dem Mehl gegeben, gut verrührt und der Teig solange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte 10 Minuten stehen läßt. Unterdeffen wird folgende Fülle bereitet: 26 Defa abgetriebene Butter werden mit 16 Defa Geruchzucker, 5 Eierdottern und 1 ganzen Ei nach und nach verrührt und zuletzt der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt. Wenn der oben angegebene Teig noch einmal so hoch geworden ist, wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett kleinfingerdick ausgewalzt, in 2 Theile geschnitten, wovon jeder Theil der Länge nach mit einem Drittel der oben angegebenen Fülle belegt wird. Man schlägt nun von einer Seite den Teig über die Fülle, bestreicht den Umschlag ebenfalls mit Fülle, bestreut diese mit Rosinen, Weinbeeren, fein geschnittenem Citronat und länglich geschnittenen Datteln, rollt den Teig zusammen, gibt ihn auf ein mit Butter bestrichenen Blech, drückt die Enden zusammen, biegt sie etwas aufwärts und läßt den Strudel zugedeckt an einem warmen Orte stehen. Nach dieser Zeit wird der Strudel mit zerlassener Butter bestrichen und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre

$\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. In beliebige Stücke geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet, serviert man den Strudel mit Canariennmilch oder Crème. Er kann nach Belieben auch kalt aufgeschnitten zum Thee oder Kaffee gegeben werden.

1380. Tiroler Strudel von Germteig.

14 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffee-
löffel Salz und 5 Eierdotter, eines nach dem andern dazugerührt und dieses
mit 2 Defa in $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgelöster Pressgerm und 30 Defa Mehl gut
vermengt; hierauf wird der Teig solange fein abgeschlagen, bis er sich vom
Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt,
bis er noch einmal so hoch geworden ist. Wenn dies der Fall ist, gibt man
den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, wälkt ihn kleinfingerdick aus,
bestreicht ihn mit Mandelfülle, wie sie bei dem „Mandel-Strudel von Butter-
teig“ (Nr. 1212) angegeben ist, bestreut ihn mit Rosinen, Weinbeeren, klein
geschnittenem Citronat, rollt den Teig zusammen und gibt den Strudel auf
ein mit Butter bestrichenen Blech, wo man ihn zugedeckt an einem warmen
Orte $\frac{1}{2}$ Stunde stehen läßt. Nach dieser Zeit bestreicht man ihn mit zer-
lassener Butter und bäckt ihn bei mittelmäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden in der
Röhre. Nach dieser Zeit wird er herausgenommen und nach Belieben warm
oder kalt zu Tisch gegeben. Man serviert dazu Crème oder Canariennmilch.

1381. Mohn-Strudel von Germteig.

Wenn man den Germteig (Nr. 1378) zu einem Strudel bereitet hat, wird
dieser, nachdem er höher geworden ist, auf einem mit Mehl bestäubten Brett
stark messerrückendick ausgewälkt und mit nachstehender Mohnfülle bestrichen:
 $\frac{1}{2}$ Liter sehr fein gestoßener Mohn wird in $\frac{1}{4}$ Liter siedende Milch eingerührt
und mit 12 Defa Zucker dick verkocht. Nach Belieben werden hierauf Rosinen
dazugemengt. Hat man nun diese kalte Fülle auf den Teig aufgestrichen, so
wird die längere Seite des Teiges 3 fingerbreit umgeschlagen, dieser Umschlag
ebenfalls mit der Mohnfülle bestrichen, worauf man den Teig ganz zusammen-
rollt, auf ein mit Butter bestrichenen Backblech legt und zugedeckt an einem
warmen Orte höher werden läßt. Wenn dies geschehen ist, wird der Strudel
mit aufgeklopften Eiern stark bestrichen, der Teig mehrmals durchstochen und
in der Röhre gebacken. Der Strudel ist auch sehr gut, wenn man zu dem
Mohn anstatt $\frac{1}{4}$ Liter siedender Milch ebensoviel siedendes Wasser nimmt.

1382. Nuss-Strudel von Germteig.

Die Bereitung des Strudels ist dieselbe, wie sie bei dem Mohnstrudel (Nr. 1381)
angegeben ist, nur daß man statt Mohnfülle folgende Nussfülle verwendet: 8 Defa
Nüsse werden im Mörser sehr fein gestoßen und mit 8 Defa gestoßenen, passierten
Haselnüssen und 16 Defa fein gesiebttem Zucker und 1 Prise geriebenem Kaffee
gut vermengt und so wie die Mohnfülle auf den Strudelteig gegeben.

1383. Mohn-Strudel mit Nuss.

Man bereitet einen Germteig (Nr. 1378), wälkt ihn messerrückendick aus
und bestreicht ihn mit Mohnfülle (Nr. 1381). Nun wird die längere Seite des
Teiges 3 fingerbreit umgeschlagen, dieser Umschlag mit Nussfülle (Nr. 1382)
bestrichen, zusammengerollt auf ein mit Butter bestrichenen Blech gelegt und
zugedeckt an einen warmen Ort gestellt, bis er höher geworden ist, wonach man
ihn mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit einem Messer oder einer Gabel
mehrmals einsticht und in der Röhre bäckt. Man kann auch hiezu die Mohn-
und Nussfülle von den Pressburger Kipfeln verwenden.

1384. Ordinäre Germnudeln (Buchteln).

Man gibt in eine tiefe Schüssel 50 Defa Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, gießt in diese 4 Defa in $\frac{1}{8}$ Liter lauwärmer Milch aufgelöste Pressgerm, rührt es ein wenig untereinander (Dampfel) und läßt es zugedeckt kurze Zeit stehen. $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 3 Eierdotter, 1 ganzes Ei, 1 gehäufte Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und 10 Defa zerlassene Butter werden zusammen gut abgesprudelt zu dem obigen Dampfel gegossen, gut verrührt und der Teig solange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte noch einmal so hoch werden läßt. Wenn dies geschehen ist, faßt man mittelst eines Eßlöffels beliebig große Teigstücke, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, drückt sie mit den bemehlten Finger voneinander, gibt in die Mitte jedes einzelnen 1 Kaffeelöffel beliebige Fülle, über welche man den Teig schließt, und zwar drückt man den Teig über der Fülle mit 4 Fingern zusammen, hebt diese Buchteln in eine mit Butter bestrichene Casserolle, bestreicht sie an der Seite, wo sie nebeneinander zu liegen kommen, mit zerlassener Butter und behandelt sie ferner wie die „Gewöhnlichen Buchteln“ (Nr. 1388).

1385. Germnudeln anderer Art (Buchteln).

Die Bereitung des Teiges ist in der Beschreibung der „Ordinären Germnudeln“ (Nr. 1384) angegeben. Nachdem der Teig zugedeckt an einem warmen Orte höher geworden ist, legt man mittelst eines Löffels beliebig große Stücke von dem Teige in eine mit Butter bestrichene Casserolle, legt sie knapp nebeneinander, bestreicht sie jedoch inzwischen mit zerlassener Butter, bedeckt sie hierauf mit einem Tuche und läßt sie an einem warmen Orte stehen, bis sie höher geworden sind, worauf man sie mit zerlassener Butter bestreicht, mit $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch, gemischt mit 2 Eßlöffel Zucker, übergießt und $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in der Röhre bäckt. Nach dieser Zeit wird die Casserolle herausgenommen, gestürzt, die Nudeln mit Zucker bestreut und zu Tisch gegeben.

1386. Gewöhnliche Dampfnudeln.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 60 Defa Mehl, 4 Defa Zucker, 5 Gramm Salz und mischt dieses gut untereinander. In $\frac{1}{4}$ Liter ungekochte Milch werden unter beständigem Rühren 2 Defa Germ aufgelöst und solange auf der warmen Platte gelassen, bis die Milch lauwarm ist. 4 Eierdotter und 1 ganzes Ei werden mit $\frac{1}{8}$ Liter ungekochter Milch gut abgesprudelt und diese gleichzeitig mit der aufgelösten Pressgerm in die Mitte des Mehles gegossen, zu einem Teige gerührt und solange fein abgeschlagen, bis dieser sich vom Löffel löst. Nun werden 10 Defa zerlassene Butter wieder solange gerührt, bis sich der Teig mit der Butter verbunden hat. Dann läßt man den Teig zugedeckt seitwärts des Herdes an einem warmen Orte solange stehen, bis er um die Hälfte höher geworden ist. In eine mit Butter bestrichene Casserolle gibt man soviel lauwarme Milch, daß der Boden überzogen ist, dann legt man mittelst eines Löffels eigroße Stücke von dem Teige in die Casserolle nebeneinander ein, welche aber immer gleich mit zerlassener Butter bestrichen werden müssen. Ist nun die Casserolle gefüllt, so läßt man sie zugedeckt an einem warmen Orte solange stehen, bis der Teig etwas höher geworden ist. Man betropft ihn hierauf noch einmal mit zerlassener Butter und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden in der ziemlich heißen Röhre. Nach dieser Zeit wird die Casserolle gestürzt, die Dampfnudeln voneinander gelöst, auf einer Schüssel angerichtet und mit Canariemilch oder Crème zu Tisch gegeben.

1387. Feine Dampfnudeln.

16 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 1 Eßlöffel fein gestoßener Zucker, 1 Messerspitze Salz und 9 Eierdotter, eines nach dem andern dazugerührt und dieses mit 2 Defa in $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmer Milch aufgelöster Pressgerm und 24 Defa Mehl gut vermengt und dieser Teig solange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt, bis er noch einmal so hoch geworden ist. Hierauf gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, wälkt ihn stark fingerdick aus und sticht mit einem Krappenausstecher runde Platten aus. In eine mit Krebsbutter oder gewöhnlicher Butter bestrichene Casserolle gibt man $\frac{1}{4}$ Liter Obers, 4 Defa fein gestoßenen Zucker und 4 Defa zerlassene Butter und legt, wenn dieses lauwarm geworden ist, die rund ausgestochenen Teigplatten nebeneinander hinein und stellt die Casserolle an einen warmen Ort. Wenn der Teig noch einmal so hoch geworden ist, bestreicht man ihn mit zerlassener Krebsbutter und gibt ihn $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde in die Röhre. Wenn die Nudeln fertig gebacken sind, wird die Casserolle gestürzt, die Dampfnudeln voneinander gelöst, in einer Schüssel angeordnet und mit Canariemilch oder beliebiger Crème zu Tisch gegeben.

1388. Gewöhnliche Buchteln.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 60 Defa Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, gießt in diese 3 Defa in $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmer Milch aufgelöste Pressgerm, rührt es ein wenig untereinander, bestaubt es mit etwas Mehl und läßt es zugedeckt an einem warmen Orte stehen. 8 Defa zerlassenes Fett, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 2 Eierdotter, 1 ganzes Ei, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 1 gehäufte Eßlöffel Zucker, dieses alles wird zusammen abgespridelt und zu dem sogenannten Dampf, aber erst nach 10 Minuten, bis es höher geworden ist, gegossen; nun rührt man es gut untereinander und schlägt den Teig solange ab, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Wenn der Teig etwas höher geworden ist, faßt man mittelst eines Schöpf-
löffels, welchen man in heißes Fett taucht, beliebig große Teigstücke heraus, legt sie in eine mit Fett bestrichene Casserolle, bestreicht sie an der Seite jedoch ebenfalls mit zerlassenen Fett, bedeckt sie mit einem Tuche und läßt sie an einem warmen Orte etwas höher werden. Man bestreicht sie dann noch einmal mit zerlassenen Fett und läßt sie $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in der Röhre backen.

1389. Gewickelte Zimmt-Buchteln (Nudeln).

16 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, mit 4 Defa fein gestoßenem Zucker und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz gut vermengt, 5 Eierdotter nach und nach dazugerührt und dieses mit 4 Defa in $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmer Milch aufgelöster Pressgerm und 30 Defa Mehl gut vermengt, worauf man den Teig solange fein abschlägt, bis er sich vom Löffel löst; man läßt nun den Teig zugedeckt an einem warmen Orte solange stehen, bis er noch einmal so hoch geworden ist, worauf man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett legt, messerrückendick auswälkt und in 3 fingerlange und 2 fingerbreite Streifen schneidet. Diese werden dann mit fein gestoßenem Zucker gemischt, mit Zimmt bestreut, zusammengerollt und knapp nebeneinander in eine mit Butter bestrichene Casserolle so gelegt, daß die Ränder, nämlich die Enden des aufgerollten Teiges, immer nach oben kommen; die aneinanderliegenden Buchteln werden inzwischen mit zerlassener Butter bestrichen. Die Casserolle wird nun mit einem Tuche bedeckt und an einem warmen Orte solange stehen gelassen, bis der Teig etwas höher geworden ist, worauf man ihn mit zerlassener Butter betropft, mit $1\frac{1}{2}$ Liter kochender

Milch, mit 2 Eßlöffel Zucker übergießt und 1 Stunde langsam bäckt. Nach dieser Zeit wird die Casserolle gestürzt, die Buchteln voneinander gelöst, auf einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

1390. Gefüllte Buchteln.

16 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 4 Defa fein gestoßener Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 3 Eierdotter und ein ganzes Ei werden nach und nach dazugerührt, dieses mit 3 Defa in $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmen Milch aufgelöster Pressgerm und 56 Defa Mehl gut vermengt, worauf man den Teig solange fein abschlägt, bis er sich vom Löffel löst. Man bedeckt den Teig nun mit einem Tuche und läßt ihn an einem warmen Orte stehen. Wenn er höher geworden ist, gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walzt ihn fingerdick aus, schneidet ihn in 3 fingerbreite und fingerlange Streifen, welche man mit 1 Kaffeelöffel beliebiger Fülle, wie Mohn- oder Nußfülle, Powidl oder Marmelade belegt. Man rollt nun die Fülle in den Teig, legt hierauf die Buchteln in eine mit Butter bestrichene Casserolle, so daß die Enden des aufgerollten Teiges nach oben kommen, und bestreicht jene Stellen, wo eine Buchtel die andere berührt, mit zerlassener Butter. Wenn nun die Casserolle voll ist, bedeckt man sie mit einem Tuche und läßt sie an einem warmen Orte solange stehen, bis der Teig noch einmal so hoch geworden ist, worauf man ihn mit zerlassener Butter bestreicht und $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde langsam in der Röhre bäckt. Nach dieser Zeit wird die Casserolle herausgenommen, gestürzt, die Buchteln voneinander gelöst und mit Zucker bestreut angerichtet.

1391. Buchteln feinsten Art.

16 Defa abgetriebene Butter werden mit 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und 5 Eierdottern nach und nach verrührt, 4 Defa in $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmen Milch aufgelöste Pressgerm und 56 Defa Mehl dazugegeben, gut verrührt, und der Teig solange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte solange stehen läßt, bis er noch einmal so hoch geworden ist. Wenn dies der Fall ist, faßt man mittelst eines Eßlöffels beliebig große Teigstücke, welche man auf ein mit Mehl bestaubtes Brett legt, mit den bemehlten Fingern voneinander drückt, die Mitte derselben mit 1 Kaffeelöffel beliebiger Fülle belegt, den Teig über diese mit 4 Fingern zusammendrückt, in eine mit Butter bestrichene Casserolle hebt, den Teig an der Seite, wo eine Buchtel an die andere zu liegen kommt, mit zerlassener Butter bestreicht und hierauf mit einem Tuche bedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Wenn der Teig noch einmal so hoch geworden ist, bestreicht man ihn mit zerlassener Butter und bäckt die Buchteln $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in der Röhre. Hierauf werden sie herausgestürzt, die Buchteln voneinander gelöst und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. Man kann auch in einer Saucière beliebige dünne Marmelade mitservieren.

1392. Weispennester.

16 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 3 Eierdotter, 1 ganzes Ei, eines nach dem andern dazugerührt, 3 Defa in $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmen Milch aufgelöste Pressgerm und 54 Defa Mehl dazugegeben, gut verrührt und der Teig solange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde an einem warmen Orte zugedeckt stehen läßt. Der Teig wird dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, messerrückendick ausgewalzt, in 3 fingerlange und fingerbreite Streifen geschnitten, welche man mit fein gestoßenem Zucker, gemischt mit Zimmt und, wenn man

will, fein stiftlig geschnittenen Mandeln, Rosinen und Weinbeeren bestreut, dann zusammenrollt, in eine mit Butter bestrichene Casserolle so nebeneinander legt, daß das Ende des gerollten Teiges oben kommt. Der Teig wird, wo ein Nest neben dem andern liegt, mit zerlassnem, jedoch nicht zu heißem Fett bestrichen. Die Casserolle wird hierauf mit einem Tuche bedeckt und an einem warmen Orte solange stehen gelassen, bis der Teig noch einmal so hoch geworden ist. Wenn dies der Fall ist, bestreicht man den Teig mit zerlassener Butter und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in der Röhre, nach welcher Zeit man die Casserolle herausnimmt, stürzt, die Wespennester voneinander löst, auf einer Schüssel anrichtet und mit Zucker bestreut zu Tisch gibt.

1393. Wespennester mit Gänsefett.

14 Defa Gänsefett oder Butter werden flaumig abgetrieben, 2 Defa Zucker, 2 Defa Salz, 2 Eierdotter, 2 ganze Eier werden damit gut verrührt. Hierauf gibt man 4 Defa in $\frac{1}{4}$ Eiter lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm und 54 Defa Mehl dazu. Der Teig wird sehr gut abgeschlagen, mit einem Tuch bedeckt, an einem warmen Orte stehen gelassen, bis der Teig noch einmal so hoch geworden ist; dann legt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, wälkt ihn 2 messerrückendick aus, schneidet fingerlange und 3 fingerbreite Streifen, welche man mit folgender Fülle bestreut: 5 Defa gepuzte Rosinen, 5 Defa Korinthen (Weinbeeren), 5 Defa abgezogene Mandeln, 5 Defa Bignoli, 5 Defa Datteln zusammen geschnitten, 5 Defa Zucker, 2 Defa gestoßenen Zimmt, alles gut zusammen gemischt und auf die Teigstreifen vertheilt. Der Teig wird nun zusammengerollt, in fingerlange und 2 fingerbreite Striezel geformt, welche man an einem warmen Orte zugedeckt etwas aufgehen läßt; dann bestreicht man die Wespennester mit Eiern, gibt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech und bäckt sie gelb, bestreut sie mit Zucker und gibt sie als Mehlspeise, oder zu Thee oder Kaffee.

1394. Karlsbader Golatschen.

16 Defa Butter werden flaumig abgetrieben und mit 4 Defa fein gestoßenem Zucker und 1 Messerspiße Salz gut vermengt, 4 Eierdotter nach und nach dazugerührt, 2 Defa in 6 Eßlöffel lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm und 54 Defa Mehl dazugegeben, gut verrührt und der Teig solange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Wenn der Teig um 3 Finger höher geworden ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, wälkt ihn 2 messerrückendick aus, sticht mit einem Krapsenstecher runde Platten aus, welche man in 2 fingerbreiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenen Blech legt, den Teig der runden Platten mit den Zeigefingern in der Mitte voneinanderdrückt, so daß rundherum ein kleinfingerbreiter Rand entsteht. Die nun entstandene Vertiefung wird mit beliebigem Eingefottenen gefüllt, worauf man die Golatschen zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt, bis sie etwas höher geworden sind. Hierauf werden die Ränder der Golatschen mit aufgeklopften Eiern bestrichen, das Eingefottene messerrückendick mit spanischer Windmasse überzogen, mit fein geschnittenen Mandeln, gemischt mit weißem Hagelzucker, bestreut und die Golatschen dann bei ziemlich starker Hitze in der Röhre langsam gebacken.

1395. Böhmishe Golatschen.

Zu 16 Defa abgetriebener Butter werden nach und nach 4 Defa fein gestoßener Zucker, 1 Messerspiße Salz und 5 Eierdotter gerührt, 3 Defa in $\frac{1}{4}$ Eiter lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm und 50 Defa Mehl dazugegeben,

gut verrührt und der Teig solange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst. Die fernere Behandlung ist wie bei den vorigen Golatschen, nur werden die „böhmischen“ statt mit Eingefottenem, mit Powidl gefüllt.

1396. Troppauer Golatschen.

Diese werden von derselben Teigmasse bereitet, wie sie bei den „Böhmischen Golatschen“ angegeben ist. Der Teig wird, nachdem er um den dritten Theil höher geworden ist, auf einem mit Mehl bestäubten Brett fein messerrückendig ausgewalkt. Man sticht mit einem Krapfenausstecher runde Platten aus und überzieht nun eine solche runde Platte mit Mohnfülle, bestreicht die Ränder des Teiges mit aufgeklopften Eiern, bedeckt sie hierauf mit einer zweiten Teigplatte, welche man mit Nussfülle belegt. In dieser Weise fährt man fort, bis 6 Teigplatten aufeinanderliegen, wovon jede mit einer andern Fülle überzogen ist (mit Powidl, Marillen oder beliebiger Marmelade). Wenn nun auf diese Art alle ausgestochenen Teigplatten verwendet sind und man diese zuletzt mit beliebiger Fülle bestrichen hat, gibt man sie mittelst eines Messers auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreut sie mit geriebenen Pfefferkuchen (Lebzeltten), besprengt sie mit zerlassener Butter oder mit Rahm, bäckt sie langsam in der ziemlich heißen Röhre und gibt sie warm zu Tisch. Will man einen großen, tortenförmigen Kuchen haben, so legt man sie auf eine mit Butter bestrichene Tortenplatte.

1397. Gächte Preßburger Beigel (Mohn- oder Nusskipfeln).

43 Deka Mehl, 20 Deka Butter und 5 Deka Zucker werden auf einem Brett fein abgerebelt, dann gibt man 1 Deka in $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmen Milch aufgelöster Preßgerm dazu und bearbeitet es zu einem feinen Teig. Hierauf wird der Teig in kleine, gleichmäßige Stücke geschnitten und messerrückendig ausgewalkt. Auf jedes Stück gibt man 1 Kaffeelöffel Nuss- oder Mohnfülle, rollt es zusammen und formt Kipfeln daraus. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, die Kipfeln werden der Reihe nach daraufgelegt, mit aufgeklopften Eiern bestrichen und in die Röhre gegeben. Sind die Kipfeln trocken (halbgebacken), so bestreicht man sie abermals mit aufgeklopften Eiern und läßt sie schön gelb backen (ungefähr 20 Minuten).

Nussfülle: 10 Deka Nuskerne werden fein gestoßen, 4 Deka Semmelbröseln dazugegeben, dann gibt man 6 Deka Vanillezucker, in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser am Feuer gekocht, zu den Nüssen und verrührt es gut. Die Fülle muß ziemlich dick sein; sollte sie zu dünn sein, so gibt man Semmelbröseln, ist sie zu dick, so gibt man Zuckerwasser nach.

Mohnfülle: $\frac{1}{4}$ Liter Mohn wird fein gestoßen, 8 Deka Vanillezucker in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser gekocht und zu dem Mohn gerührt. Ist sie zu dick, so gibt man Zuckerwasser nach.

1398. Mohnkipfel von Germteig.

16 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 5 Eierdottern, 4 Deka Geruchzucker und 1 Messerspitze Salz verrührt und dieses mit 4 Deka in $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmen Milch aufgelöster Preßgerm und 60 Deka Mehl gut verrührt, worauf dieser Teig solange fein abgeschlagen wird, bis er sich vom Löffel löst. Man läßt ihn nun zugedeckt an einem warmen Orte stehen, bis er um den dritten Theil höher geworden ist. Unterdessen bereitet man folgende Mohnfülle: $\frac{1}{4}$ Liter Mohn wird mit 2 Deka Zucker sehr fein gestoßen, mit $\frac{1}{8}$ Liter siedender Milch aufgegoßen und mit $\frac{1}{8}$ Liter Honig oder 12 Deka Zucker oder Syrup nach Bedarf und 1 Messerspitze fein geschnittener Citronenschale verrührt und gut aufgekocht, worauf man es beiseite stellt und auskühlen

läßt. Der Teig wird hierauf auf einem mit Mehl bestäubten Brett stark messerrüdendig ausgewalzt, in beliebig große Vierecke geschnitten, wovon jede Ecke jedes einzelnen Quadrates mit aufgeklopften Eiern bestrichen und hierauf mit 1 Kaffeelöffel von der oben angegebenen Mohnfülle belegt wird. Man rollt hierauf mit der bestrichenen Ecke die Fülle in den Teig ein, dreht ihn kippelförmig, gibt die Kipfel in 3 fingerbreiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes Blech, wo man sie zugedeckt an einem warmen Orte ungefähr $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde stehen läßt. Wenn sie nach dieser Zeit größer geworden sind, bestreicht man sie mit aufgeklopften Eiern und bäckt sie langsam in der Röhre. Hierauf richtet man sie auf einer Schüssel an und bestreut sie mit gestoßenem Zucker.

1399. Nusskipfel.

Diese werden wie die Mohnkipfel bereitet, nur verwendet man statt Mohn folgende Nussfülle: 20 Stück ausgelöste Nüsse werden mit etwas Zucker gestoßen und mit 20 Stück gestoßenen, passierten Haselnüssen oder Mandeln und 1 Eßlöffel Semmelbröseln gut vermengt, hierauf mit $\frac{1}{8}$ Liter siedender Milch oder Obers aufgegossen, nach Geschmack gezuckert, gut verrührt und kalt gestellt. Nach Belieben kann man auch 1 Messerspitze geriebenen Kaffee oder ebensoviel fein geschnittene Citronenschale dazurühren.

1400. Westphäler Kipfel.

Man gibt auf ein Brett 16 Defa Mehl und 12 Defa Butter, welche man mit dem Messer fein abrebelt; dann macht man in die Mitte eine Grube, gibt in diese 2 Eierdotter, 1 Messerspitze Salz und 2 Defa in 3 Eßlöffel kalten Obers aufgelöste Pressgerm, mischt es mit einem Messer gut untereinander und bearbeitet es möglichst schnell mit beiden Händen zu einem feinen, glatten Teig, welchen man hierauf auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legt, mit einem Tuche bedeckt und 1 Stunde lang an einem kalten Orte rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett messerrüdendig ausgewalzt, mit dem Rücken eines Messers in beliebig große Vierecke geschnitten, welche, nachdem eine Ecke jedes einzelnen mit aufgeklopften Eiern bestrichen und mit Mohnfülle, Nussfülle, beliebiger Marmelade oder schwer eingesottenem Obst belegt ist, zusammengerollt und kippelförmig gedreht werden, so daß die Ecke, gegen welche man den Teig gerollt hat, nach außen kommt und aufwärts steht. Nun legt man die Kipfel in 3 fingerbreiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern, aber den Rand nicht, bestreut sie mit weißem Hagelzucker, gemischt mit fein geschnittenen Mandeln und bäckt sie gelb.

1401. Böhmishe Dalken mit Germ.

In eine tiefe Schüssel gibt man 1 Liter Mehl, macht in der Mitte desselben eine Grube, gießt in diese 3 Defa in $\frac{1}{4}$ Liter lauwärmer Milch aufgelöste Pressgerm, rührt es ein wenig untereinander und läßt es zugedeckt an einem warmen Orte stehen. Unterdessen werden 4 Defa zerlassenes Fett oder 5 Defa Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 6 Eierdotter und 2 ganze Eier zusammen abgesprudelt, zu dem Mehl gegossen, gut verrührt und der Teig solange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt, bis er noch einmal so hoch geworden ist. Wenn dies geschehen ist, gibt man in eine Casserolle 8 Defa Fett, läßt dieses zergehen und gibt dann einige Tropfen hievon in jede Vertiefung einer Dalkenpfanne, in welche man hierauf 1 Eßlöffel von dem oben angegebenen Teig gibt. Wenn die untere Seite der Dalken braun gebacken

ist, gießt man von der Seite wieder einige Tropfen heißes Fett oder klärte Butter dazu, wendet die Dalken mittelst einer Dressirnadel oder einer Gabel um und bäckt sie auf der zweiten Seite ebenfalls braun. Wenn dies geschehen ist, gibt man die Dalken auf eine Schüssel auf Fließpapier. Die Schüssel muß auf einem warmen Orte stehen, damit die Dalken nicht auskühlen. Hat man in dieser Weise alle Dalken gebacken, so werden 2 aufeinandergelegt, inzwischen jedoch mit Powidl oder beliebiger Marmelade gefüllt, worauf man sie auf einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut zu Tisch gibt.

1402. Kraut-Dalken.

Die Bereitung dieser Dalken ist dieselbe, wie sie bei den „Böhmischen Dalken“ (Nr. 1401) angegeben ist, nur verwendet man bei der Bereitung des Teiges für die Krautdalken keinen Zucker. Wenn sie fertig gebacken sind, werden je 2 aufeinandergelegt und statt mit Powidl mit folgender Krautfülle bestrichen: Das frische, fein geschnittene und gesalzene Kraut wird ausgedrückt, in 4 Defa Fett gedünstet, nach Geschmack mit Pfeffer oder wenn man will mit Paprika gewürzt und während des Dünstens öfters mit Rahm geneht. Wenn das Kraut vollkommen weichgedünstet ist, wird es dann warm zum Füllen verwendet.

1403. Ordinäre Dalken.

In eine tiefe Schüssel gibt man 1 Liter Mehl, macht in die Mitte eine Grube, in welche man 3 Defa in $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgelöste Pressgerm gießt, rührt es ein wenig untereinander und läßt es zugedeckt 10 Minuten an einem warmen Orte stehen. Unterdessen werden 5 Defa zerlassene Butter oder 4 Defa Fett, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eierdotter und 2 ganze Eier, 1 Eßlöffel Zucker und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz zusammen abgesprudelt, zu dem Mehl gegossen, gut verrührt und der Teig fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte höher werden läßt. Die fernere Behandlung ist so, wie in den vorhergehenden Nummern angegeben.

1404. Dalken in Rahm-Sauce mit Parmesankäse.

Die Behandlung ist dieselbe, wie bei den „Ordinären Dalken“ (Nr. 1403), nur darf man zur Bereitung dieses Teiges keinen Zucker nehmen. Die fertig gebackenen Dalken werden je 2 aufeinandergelegt, inzwischen $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel geriebener Parmesankäse gegeben und in einer Schüssel angerichtet. Hierauf gibt man in eine Casserolle 4 Defa Butter und 3 Defa Mehl und gießt unter beständigem Rühren 1 Liter Rahm dazu, worauf man es am Feuer solange rührt, bis es kocht. Wenn dies der Fall ist, gießt man die kochende Rahmsauce über die angerichteten heißen Dalken, welche mit der Sauce ganz bedeckt sein müssen und gibt sie hierauf auf einem Blech in die heiße Röhre. Nach 10 Minuten wird die Schüssel herausgenommen, auf eine zweite Schüssel gestellt und als Affiette nach der Suppe, oder abends zum Souper oder Thee oder als Mehlspeise serviert.

1405. Zwetschken-Tascherln von Germteig.

8 Defa abgetriebene Butter werden mit 6 Defa fein gestoßenem Zucker und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz vermengt, 2 Eierdotter und 1 ganzes Ei, eines nach dem anderen dazugerührt, 2 Defa in $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmer Milch oder Obers aufgelöste Pressgerm und 32 Defa Mehl dazugegeben, gut verrührt und der Teig solange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einen warmen Ort stellt. Wenn der Teig etwas höher geworden ist, gibt man ihn

auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, wälkt ihn stark messerrückendick aus, schneidet ihn in beliebig große Vierecke, deren Ecken mit aufgeklopften Eiern bestrichen werden. Die Mitte der Vierecke belegt man mit 1 Kaffeelöffel voll Mohn-, Nuss- oder Topfsenfülle oder Powidl oder beliebiger Marmelade, befestigt die 4 Ecken in der Mitte, gibt hierauf die Tascherln auf ein mit Butter bestrichenen Blech und läßt sie leicht überdeckt an einem warmen Orte stehen. Wenn sie nach einiger Zeit höher geworden sind, bestreicht man sie mit aufgeklopften Eiern, besäet sie mit abgezogenen, blätterig geschnittenen Mandeln und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze in der Röhre, worauf man sie mit einem sehr dünnen Messer vom Blech löst, in einer Schüssel anrichtet und mit Zucker bestreut.

1406. Germ-Wandeln.

14 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 3 Eßlöffel fein gestoßener Zucker, 1 Messerspitze Salz, 8 Eierdotter und 1 ganzes Ei, eines nach dem anderen dazugerührt, dieses hierauf mit 3 Defa in $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgelöster Pressgerm und 28 Defa Mehl gut vermengt, worauf man den Teig solange fein abschlägt, bis er sich vom Löffel löst. Hierauf werden Wandelformen mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefeht und bis zur Hälfte mit dem Teig gefüllt, worauf man sie zugedeckt an einen warmen Ort stellt. Wenn der Teig noch einmal so hoch geworden ist, gibt man die Wandelformen in die Röhre, worin der Teig langsam gebacken wird. Wenn dies geschehen ist, werden die Wandeln herausgestürzt, in einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

1407. Käse-Kuchen.

40 Defa Mehl, 1 Kaffeelöffel Zucker (kann auch wegleiben) und 1 Messerspitze Salz werden in eine tiefe Schüssel gegeben, 2 Defa Pressgerm in $\frac{1}{16}$ Liter kaltem Obers aufgelöst und 1 Ei und 3 Eierdotter in $\frac{1}{16}$ Liter Obers abgesprudelt, zu dem Mehl gegossen und dieses zusammen zu einem Teige verrührt, worauf man 4 Defa zerlassene Butter dazugießt, gut verrührt und den Teig solange fein abschlägt, bis er sich vom Löffel löst. Man bedeckt ihn nun mit einem Tuche und läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte rasten. Wenn der Teig höher geworden ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, wälkt ihn kleinfingerdick aus, sticht mittelst eines Krapsenausstechers runde Platten aus, welche man auf ein mit Butter bestrichenen Blech legt, in jede einzelne Platte mittelst eines Kochlöffelstiemes 3 Vertiefungen macht, in diese erbsengroße Stücke Butter legt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, bei ziemlich starker Hitze in der Röhre gelb bäckt und warm zu Tisch gibt.

1408. Ordinärer Gugelhupf.

14 Defa Fett oder 16 Defa Butter werden mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch flaumig abgetrieben, 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 3 Eierdotter und 1 ganzes Ei, eines nach dem andern dazugerührt und dieses mit 3 Defa in $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch aufgelöster Pressgerm und 1 Liter Mehl (60 Defa) gut untereinandergerührt und der Teig solange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man 8 Defa Rosinen und ebensoviel Weinbeeren gut einmischet. Eine mit einem Zapfen versehene Gugelhupfform wird, nachdem sie ein wenig erwärmt ist, stark mit Butter bestrichen, mit Mehl oder Semmelbröseln ausgefeht, der Teig in die Form gefüllt, gleichmäßig vertheilt und hierauf zugedeckt an einen warmen Ort gestellt. Wenn der Teig um die Hälfte höher geworden ist, gibt man die Form in die Röhre und bäckt den Gugelhupf anfangs bei starker Hitze, später aber bei mittelmäßiger Hitze im ganzen 1 Stunde. Nach dieser Zeit wird die

Form aus der Röhre genommen, auf ein Sieb gestürzt und der Gugelhupf nach gänzlichem Erkalten mit Zucker bestreut. Um sich von dem Fertigbäcken des Gugelhupfes zu überzeugen, kann man mit einer Dressiernadel in denselben hineinstechen; zieht man selbe trocken, ohne Teig heraus, so ist er ausgebacken.

1409. Mohn-Gugelhupf

wird wie der Mohnstrudel von Germteig (Nr. 1381) bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß der Teig in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Gugelhupfform eingedreht wird. Dann wird er aufgehen gelassen und gebacken auf ein Sieb gestürzt, mit Zucker bestreut und kalt oder warm serviert.

1410. Biscuit-Gugelhupf.

24 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 3 Eßlöffel fein gestoßener Zucker, 1 Messerspitze Salz und 12 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt, dieses hierauf mit 2 Defa in 3 Eßlöffel Milch aufgelöster Pressgerm gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 28 Defa Mehl leicht eingemischt. Eine etwas erwärmte Gugelhupfform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefeht, rundherum, wenn man will, mit abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln belegt und hierauf der Teig eingefüllt, welchen man nun zudeckt und an einem warmen Orte stehen läßt, bis er um die Hälfte höher geworden ist. Ist dies der Fall, gibt man den Gugelhupf in die ziemlich heiße Röhre und bäckt ihn langsam $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde, nach welcher Zeit man ihn herausnimmt, auf ein Sieb stürzt und nach gänzlichem Erkalten mit Vanillezucker bestreut, oder man kann ihn mit Chocolate oder beliebiger Glasur glasieren.

1411. Mittelfeiner Gugelhupf.

Man treibt 28 Defa Butter flaumig ab, rührt nach und nach 10 Eierdotter dazu und nach diesem 4 Defa fein gestoßenen Zucker und 5 Gramm Salz. 10 Minuten vor dem Gebrauche gibt man in $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch 2 Defa Pressgerm und rührt dies an einem warmen Orte solange, bis die Germ ganz aufgelöst und lauwarm ist; dies gibt man nun gleichzeitig mit 56 Defa Mehl zu dem Abgetriebenen und schlägt den Teig solange ab, bis er sich vom Löffel löst. Sollte die Masse zu fest sein, so kann man noch 3 Eßlöffel Milch nachgeben. Zuletzt mischt man noch den Schnee von 2 Eierklar und 14 Defa Rosinen gut ein. Nun wird eine Gugelhupfform gut mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefeht und mit dem Teig gefüllt, worauf man auf die Form 2 Kochlöffel legt und darüber ein Tuch breitet, damit keine Luft dazu dringen kann. Der Teig bleibt nun solange auf einem warmen Orte stehen, bis er noch einmal so hoch geworden ist, als er anfänglich war. Hierauf stellt man ihn in die mittelmäßig heiße Röhre, wo man ihn 1 Stunde backen läßt, dann stürzt man den Gugelhupf auf ein Sieb und bestreut ihn, wenn er kalt geworden ist, mit Zucker.

1412. Gebröckelter Gugelhupf.

Man gibt auf ein Brett 56 Defa Mehl und 28 Defa Butter, welche man in kleine Stücke schneidet und hierauf mit dem Mehl fein abreibt. Dieses gibt man dann mit 1 Eßlöffel Geruchzucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 6 Eierdottern, 2 ganzen Eiern, 3 Defa in $\frac{1}{4}$ Liter lauwärmer Milch aufgelöster Pressgerm und nach Belieben etwas fein geschnittener Citronenschale in eine tiefe Schüssel, rührt es gut untereinander und schlägt den Teig solange fein ab, bis er sich vom Löffel löst, worauf man Rosinen und Weinbeeren gut einmischt und ferner so behandelt, wie es bei dem „Ordinären Gugelhupf“ (Nr. 1408) angegeben ist.

1413. Gugelhupf mit Weinstein und Natron.

14 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 10 Defa Zucker und 4 Eierdotter, eines nach dem andern dazugerührt, dieses mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter Milch und 28 Defa Mehl gemischt, mit 14 Gramm Weinstein und 6 Gramm Natron gut vermengt und zuletzt der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt, worauf man die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefegte Form füllt und bei mäßiger Hitze in der Röhre 1 Stunde backen läßt.

Anmerkung. Bei dieser Bereitung wird der Gugelhupf oder Kuchen nicht so leicht aussehen, als es der Fall wäre, wenn Preßgerm hiezu verwendet würde. Jeder Teig kann mit diesem Quantum Weinstein und Natron oder 2 Defa Preßgerm bereitet werden.

1414. Fasching-Krapfen feinsten Art.

Zur Bereitung der Krapfen bedarf es einer besonderen Aufmerksamkeit, Genauigkeit und Geschwindigkeit, welche man sich auch durch wiederholte Versuche leicht aneignen kann. Vor allem muß man darauf achten, daß sowohl der Ort, wo man die Krapfen bereitet, als auch alle dazu verwendeten Producte (Milch und Mehl), sowie die dazu nothwendigen Geschirre vorher erwärmt werden (jedoch nicht heiß sein dürfen) und man die Krapfen während ihrer Bereitung vor jedem Luftzug zu schützen hat. Weiters muß ich noch besonders darauf aufmerksam machen, daß, sobald der Krapfenteig abgeschlagen ist, sogleich, ohne den Teig früher gehen zu lassen, die Krapfen daraus geformt werden müssen. Man gibt in eine etwas erwärmte tiefe Schüssel 60 Defa trockenes, warmes, gesiebtes feines Mehl, 4 Defa Zucker und 5 Gramm Salz. Nun theilt man $\frac{3}{8}$ Liter Milch in 3 gleiche Theile; man gibt nämlich in eine Casserolle $\frac{1}{8}$ Liter lauwarme Milch und löst darin 3 Defa Germ auf. In eine zweite Casserolle gibt man ebenfalls $\frac{1}{8}$ Liter laue Milch, in welcher man 14 Defa zerlassene Butter verrührt, in das dritte $\frac{1}{8}$ Liter Milch sprudelt man 10 Eierdotter. Nachdem man nun dieses, wie schon oben bemerkt, etwas warm vorbereitet hat, macht man in dem Mehl eine Grube, verrührt in derselben nach und nach den in der Milch aufgelösten Germ, seigt hierauf durch ein Sieb die mit den Eiern abgesprudelte Milch dazu und gießt zuletzt die Milch mit der Butter nach. Beim Zugießen dieser Masse muß beständig gerührt werden. Hat man dieses alles mit dem Mehl vermengt, so wird es zu einem leichten, feinen Teig geschlagen, und zwar auf folgende Weise: Man rührt alles gut untereinander, schlägt mittelst des Kochlöffels die Teigmasse, indem man sie von den Wänden des Weidlings losmacht, zusammen, hält den Kochlöffel in senkrechter Richtung gegen den Boden des Weidlings und drückt immer etwas von dem Teig mit der Rückseite des Kochlöffels gegen die Wände, wobei man den Löffel nur sehr wenig herausziehen soll. So arbeitet man, immer vor sich greifend, von der Rechten zur Linken und von der Linken zur Rechten. Die Schläge müssen jedoch schnell und ununterbrochen aufeinander geschehen, bis der Teig fein, glatt und glänzend ist und sich vom Löffel löst. Nun gibt man die Hälfte des Teiges auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, streut auch oben auf den Teig, jedoch nur ganz wenig Mehl darauf und läßt das Treibholz (Rudelwalzer) sehr leicht darüberrollen, bis der Teig schwach kleinfingerdick ausgewalzt ist. Hierauf werden mit einem Ausstecher die Krapfen durch leichtes Aufdrücken mit demselben bezeichnet, jedoch nicht ausgestochen. In der Mitte eines jeden dieser Eindrückes gibt man eine haselnußgroße Marillen- oder beliebige, jedoch feste Marmelade, sticht dann mit demselben Ausstecher runde Scheiben aus dem Teig, die man mit der Seite, welche nach oben gekehrt, also nicht bemehlt ist, über die Marmelade legt und den Teig mit den

Fingerspitzen um das Eingefottene leicht niederdrückt. Indem man nun mit einem etwas kleineren Ausstecher beide Theile zusammen aussticht, erhält man einen Krapfen; diesen sowie alle andern legt man auf ein etwas erwärmtes, mit Mehl bestäubtes Brett, jedoch so, daß die Seite, welche früher auf dem Brett gelegen ist, nun nach oben gekehrt wird; diese fertig ausgestochenen Krapfen werden sogleich mit einem erwärmten Tuch bedeckt und die Reste des ausgestochenen Teiges indessen in den Weidling neben die noch übrige Hälfte des Teiges gegeben, aus welcher man nun wieder in der obigen Weise Krapfen formt. Man schlägt dann alle Teigreste auf die angegebene Art mit ungefähr 3 Eßlöffel lauer Milch ab und verfährt weiters wie oben gesagt wurde. Hat man ein Brett ganz mit Krapfen, die man 3 fingerbreit auseinander gelegt hat, bedeckt, so gibt man ein erwärmtes Tuch darüber und läßt die Krapfen an einem warmen Orte solange stehen, bis sie um die Hälfte größer geworden sind. Unterdeßsen gibt man in eine Casserolle, worin man 6—8 Krapfen zu gleicher Zeit backen kann, $\frac{1}{2}$ Kilo Rindfett und $\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefett bester Gattung und läßt dieses sehr heiß werden. Die zuerst gemachten, also am meisten gegangenen Krapfen gibt man auch zuerst in das Fett, und zwar wieder so, daß die untere Seite nach oben kommt; nun gibt man gleich einen Deckel auf die Casserolle, den man jedoch nach 2—4 Minuten in die Höhe hebt, während man die Krapfen, wenn ihre untere Seite eine braune Farbe erhalten hat, mittelst eines Holzstäbchens umwendet, die Casserolle aber offen läßt, etwas schüttelt und den Schaum, der sich im Fett bildet, von der Seite der Krapfen wegbläst, damit er sich nicht an diese ansetzen kann. Die Krapfen sollen so leicht sein, daß sie kaum zur Hälfte in das immer im gleichen Hitze-grad erhaltene Fett sinken. Sobald sie auf beiden Seiten gebacken sind, was im Ganzen 6—8 Minuten dauert, nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus und gibt sie mit der zuletzt im Fett gelegenen Seite auf eine mit Gießpapier bedeckte Schüssel, hierauf nach kurzer Zeit mit derselben Seite auf ein zweites Löschpapier, bestreut sie erst kurz vor dem Servieren leicht mit Vanillezucker und serviert sie, immer warm und gehäuft, auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel. Nach Belieben gibt man in einer Saucière aufgelöste Marmelade bei. Von der oben angegebenen Masse erhält man ungefähr 40—50 Stück Krapfen.

1415. Mittelfeine Krapfen.

Dieselben werden auf die gleiche Weise bereitet, wie die Krapfen feinsten Gattung, nur daß man anstatt 10 nur 6 Eierdotter und anstatt 14 nur 12 Deka Butter oder 10 Deka Rindfett zum Teig verwendet.

1416. Ordinäre Krapfen.

Dieselben werden auf die gleiche Weise wie die Krapfen feinsten Gattung bereitet, nur daß man bloß 4 Eierdotter und 10 Deka Butter oder 8 Deka Rindfett zum Teig verwendet.

1417. Baiertische Rüheln.

Wenn man den „Germteig feinsten Art“ (Nr. 1377) oder beliebigen Krapfenteig bereitet hat, werden davon mittelst eines Eßlöffels beliebige, aber gleichgroße Stücke herausgefaßt, welche man auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legt, mit den bemehlten Händen flach und rund drückt und zugedeckt an einem warmen Orte höher werden läßt. Ist dies geschehen, so wird der Teig mit den Fingerspitzen, welche man früher in lauwarmes Fett taucht, in der Mitte fein ausgezogen, wodurch ein fingerdicker Rand entstehen soll. Man faßt nun

mit 3 Fingerspitzen jedes einzelne Küchel in der Mitte in die Höhe, läßt die Ränder des Teiges über der Hand ruhen und legt alsdann, mit den Fingerspitzen nach abwärts gerichtet, den Teig in das sehr heiße Fett ein, in welchem die Kücheln auf beiden Seiten gelb gebacken werden. Hat man sie hierauf mit einem Backlöffel herausgenommen und einige Augenblicke auf Löschpapier gelegt, so werden sie erhöht auf einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

1418. Germ-Kuchen.

14 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und 5 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und dieses mit 3 Defa in $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgelöster Pressgerm und 42 Defa Mehl gut vermengt und dieser Teig solange abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte $\frac{1}{2}$ Stunde stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett in 2 gleiche Theile getheilt, wovon jeder Theil so groß ausgewalzt wird, als es die Größe der hiezu bestimmten Tortenform erfordert. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefetzte Tortenform wird mit einer Teigplatte belegt, diese mit beliebiger Marmelade so weit bestrichen, daß rund herum ein fingerbreiter Rand frei bleibt, welchen man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Hierauf legt man die zweite Teigplatte darüber, deren Ränder an die untere leicht gedrückt werden, bedeckt das Ganze mit einem Tuche und läßt es an einem warmen Orte $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, nach welcher Zeit man den Teig mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit weißem Hagelzucker, gemischt mit feinblättrig geschnittenen Mandeln besäet und $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde langsam bäckt.

1419. Schnitten von Germteig zum Kaffee oder Thee.

In 14 Defa abgetriebene Butter werden 3 Eierdotter und ein ganzes Ei nach und nach eingerührt, 2 Defa in 4 Eßlöffel lauwarmen Milch aufgelöster Pressgerm mit 16 Defa Mehl zu der Butter gegeben, gut verrührt und solange fein abgeschlagen, bis sich der Teig vom Löffel löst, worauf man ihn auf einem mit Butter bestrichenen Blech kleinfingerhoch glatt von einander streicht und an einem warmen Orte stehen läßt. Wenn der Teig höher geworden ist, bestreicht man ihn mit aufgeklopften Eiern, bestreut ihn mit Hagelzucker, gemischt mit fein geschnittenen Mandeln und bäckt den Kuchen langsam in der ziemlich heißen Röhre. Man schneidet ihn dann schief in zwei fingerbreite und fingerlange Stücke und gibt diese nach Belieben warm oder kalt zum Thee, Kaffee, zur Chocolate oder zum Wein.

1420. Kaffee-Kuchen von Germteig.

Die Bereitung desselben ist in der Beschreibung der „Schnitten zum Kaffee“ (Nr. 1419) angegeben, nur wird der Teig anstatt auf einem Blech in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefetzte Tortenform gefüllt und weiters wie die obigen Schnitten behandelt.

1421. Brioché oder Apostel-Kuchen.

Dieses uralte und sehr feine Germgebäck ist sowohl zum Thee, wie zum Kaffee anzupfehlen. Die Bereitung desselben ist nicht allein kostspielig, sondern erfordert auch Zeit und Mühe, die aber bei dem Gelingen dieser Speise reichlich gelohnt ist. Soll die Brioché zum Frühstück serviert werden, so muß man schon am Abend vorher den Teig bereiten; ist sie jedoch zum Abendthee bestimmt, so

muß man des Morgens mit der Arbeit beginnen, wobei man niemals mit der Zeit gedrängt sein darf. Man gibt auf ein Brett 28 Defa Mehl, macht in dieses eine Grube, in die man 4 Defa Germ bröseln, wobei man gleichzeitig etwas laues Wasser zugeißt und eine Prise Salz beigibt; dies wird nun mit beiden Händen wie zu einem Strudelteig fein abgearbeitet, sodann auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gegeben und mit einer etwas warmen, tiefen Schüssel (Weidling) zugedeckt. Ist dann der Teig darunter um 2 Finger höher geworden, so zerbröckelt man ihn in kleine Stücke. Dann gibt man abermals auf ein Brett 56 Defa Mehl, 70 Defa Butter, 6 ganze Eier, 12 Dotter, 2 Löffel Zucker, etwas Salz, gießt nach und nach $\frac{1}{8}$ Liter gutes Obers dazu und arbeitet dieses zu einem Teig, den man in kleine Stücke bröckelt und mit dem früher bearbeiteten Teig gut abknetet, hierauf zu einem Laib formt, in ein Tuch einschlägt, in ein irdenes Geschirr legt und zugedeckt an einen kühlen Ort oder auch aufs Eis stellt. Ist dieser Teig dann zweimal so hoch geworden, als er anfänglich war, so gibt man ihn auf ein Brett, nimmt ein kleines Stück davon weg und walzt aus dem anderen einen gewöhnlichen runden Laib, welchen man, nachdem man in der Mitte eine kleine Vertiefung gemacht hat, mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Nun wird ein Bogen Papier mit Butter bestrichen, auf eine Plafond- (flache) Casserolle gelegt und der bereitete Laib daraufgegeben; man kann auch eine Papicrgravatc machen, nämlich man schneidet von starkem Papier oder 3—4fach übereinandergelegtem Schreibpapier einen 2 handbreiten Streifen, den man mit Butter bestrichen um die Brìochc anlegt und mit Spagat leicht befestigt; durch diese Vorrichtung kann der Teig nicht zu sehr auseinandergehen. Man formt hierauf von dem noch übrigen Theil einen gespißten kleinen Laib, welchen man in die gemachte Vertiefung einsetzt, den Laib nochmals mit Eiern bestreicht, in denselben mit einem Messer Einschnitte macht und dann langsam durch $1\frac{1}{2}$ Stunden backen läßt. Man gibt diese Brìochc warm oder kalt zum Thee oder Kaffe und kann durch 8 bis 14 Tage davon genießen, jedoch muß sie stets, damit sie nicht zu trocken wird, in einer Serviette eingeschlagen aufbewahrt werden; man kann aus der Teigmasse auch kleine Brìochcs formen, sowie man auch gut gereinigte, ganz trockene Rosinen unter den Teig mengen und den mit Eiern bestrichenen Laib mit süßlig geschnittenen Mandeln bestreuen kann. Sollte die Brìochc beim Backen zu früh Farbe bekommen, so bedeckt man sie mit mehreren Bogen Papier; man darf jedoch die Röhre nicht zu oft öffnen.

1422. Osterbrot (Brìochc).

4 Defa Anis werden in $\frac{1}{16}$ Liter weißen Wein einige Stunden zugedeckt stehen gelassen, hierauf werden 16 Defa fein gesiebter Zucker mit 10 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, nach welcher Zeit man den durch ein Sieb gegossenen Wein, 4 Defa in $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgelöste Pressgerm, 16 Defa zerlassene, lauwarme Butter und 60 Defa Mehl dazurührt, jedoch nach und nach, und von jedem immer nur eine kleine Quantität. Wenn man dieses alles gut vermengt hat, wird der Teig mit den Händen fein geknetet, worauf man ihn in eine tiefe Schüssel gibt und mit einem Tuche bedeckt an einem warmen Orte ungefähr 1 Stunde stehen läßt. Wenn der Teig noch einmal so hoch geworden ist, formt man ihn zu einem Laib oder zu mehreren kleinen Laibchen, welche man auf ein befettetes Papier gibt und an einem warmen Orte noch etwas höher werden läßt, worauf man die Laibe mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit dem Rücken eines Messers von der Mitte gegen den Rand in gleicher Entfernung 3 Einschnitte macht und bei mittelmäßiger Hitze, besser aber noch im Backofen, langsam 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden bäckt. Sollte die Hitze beim Backen

zu groß sein, so bedeckt man den Teig mit einem Papier, damit er nicht zu dunkel gebacken wird. Die Laibe können neugebacken oder auch erst nach einigen Tagen zum Thee oder Kaffee serviert werden.

1423. Germ-Torte.

56 Defa abgetriebene Butter werden mit 3 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffee-
löffel Salz und 4 Eierdottern nach und nach verrührt, zu diesen 4 Defa in
6 Eßlöffel lauwarmer Milch aufgelöste Pressgerm und 56 Defa Mehl gegeben,
welches man gut untereinanderrührt und den Teig hierauf solange fein abschlägt,
bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde an einem
warmen Orte stehen läßt. Der Teig wird nach dieser Zeit auf ein mit Mehl
bestaubtes Brett gegeben, in 4 Theile getheilt, wovon 2 Theile der Größe einer
Tortenform anpassend ausgewalzt werden müssen. Die hiezu bestimmte Torten-
form wird mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefegt und hierauf mit einer
Teigplatte belegt, welche man mit beliebigem Eingeknetenen bestreicht, jedoch nur
soweit, daß rund herum ein fingerbreiter Rand trocken bleibt, welchen man
mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Man bedeckt dieses nun mit der zweiten
Teigplatte und drückt deren Ränder leicht nieder. Von der noch vorhandenen
zweiten Hälfte des Teiges werden kleinfingerdicke Würstchen gerollt, welche
man gitterartig auf den Teig in die Tortenform legt, jedoch nur soweit, daß
rund herum ein fingerbreiter Rand bleibt, welchen man in der Runde ebenfalls
mit einem Teigreifen belegt. Man läßt die Torte nun zugedeckt an einem
warmen Orte $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, bestreicht sie hierauf mit aufgeklopften Eiern
und bäckt sie in der Röhre gelb.

1424. Kümmele-Ruchen zum Thee.

Wenn man in eine tiefe Schüssel 32 Defa Mehl gegeben und in die
Mitte eine Grube gemacht hat, gibt man in diese 2 Defa in $\frac{1}{8}$ Liter Milch
aufgelöste Pressgerm, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 ganzes Ei und 2 Eierdotter,
welches man zusammen gut verrührt und den Teig solange fein abschlägt, bis
er sich vom Löffel löst. 4 Defa zerlassene, lauwarne Butter werden hierauf
dazugegeben und der Teig noch einmal solange abgeschlagen, bis die Butter gut
vermengt ist und der Teig sich vom Löffel löst. Ein mit Butter bestrichenen
Blech wird nun in 3 fingerbreiter Entfernung mit Teigstücken etwas größer
als eine Nuß belegt, welche man zugedeckt auf einem warmen Orte noch einmal
so hoch werden läßt. Wenn dies der Fall ist, drückt man den Teig in der
Mitte mit den Fingern ein wenig voneinander, gibt ein kleines Stück Butter
und geriebenen Parmesan- oder Emmenthalerkäse hinein, bestreicht den Teig
mit aufgeklopften Eiern, besäet ihn mit Kümmel und Salz und bäckt die Ruchen
bei mittelmäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre, nach welcher Zeit man sie
warm oder kalt zum Thee serviert.

1425. Kümmele-Stangeln von Germteig mit Butter.

Man gibt auf ein Brett 24 Defa Mehl und 8 Defa Butter, welche man
mit dem Mehl fein abreibt, macht hierauf in der Mitte desselben eine Grube,
gibt in diese 1 Messerspitze Salz, 1 Defa in $\frac{1}{16}$ Liter kaltem Obers aufgelöste
Pressgerm, mischt es mit einem Messer untereinander und bearbeitet es zu einem
glatten, festen Teig, welchen man zugedeckt eine Weile rasten läßt. Wenn der Teig
etwas höher geworden ist, wird er auf dem mit Mehl bestaubten Brett in 2 finger-
lange und kleinfingerdicke Stangeln geformt, diese auf ein mit Butter bestrichenen
Brett gegeben, zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde stehen gelassen, hierauf mit aufgeklopften
Eiern bestrichen, mit fein gestoßenem Salz und Kümmel bestreut und gelb gebacken.

1426. Salz-Stangeln mit Kümmel von Germteig ohne Butter.

Man gibt auf ein Brett 16 Defa Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, gibt in diese eine Messerspitze Salz und 1 Defa in 6 Eßlöffel kaltem Obers aufgelöste Pressgerm, mischt es mit einem Messer untereinander und bearbeitet es zu einem glatten, ziemlich festen Teig, welchen man mit einem Tuche bedeckt einige Zeit rasten läßt. Wenn dies geschehen ist, werden von dem Teig 2 fingerlange und kleinfingerdicke Stangeln oder Breßeln geformt, welche man auf ein mit Butter bestrichenen Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit fein gestoßenem Salz, gemischt mit Kümmel, besäet und in der Röhre gelb bäckt.

1427. Kümmel-Stangeln mit Butter.

Wenn man auf ein Brett 16 Defa Mehl gegeben und mit diesen 8 Defa Butter fein abgerieben hat, macht man in der Mitte desselben eine Grube, gibt in diese 1 Messerspitze Salz und 1 Defa in 6 Eßlöffel kalter Milch aufgelöste Pressgerm, mischt es mit einem Messer untereinander und bearbeitet es zu einem glatten, festen Teig, welchen man zugedeckt eine Weile rasten läßt. Wenn dies geschehen ist, werden von diesem Teig Stangeln oder Breßeln geformt, welche ferner so wie die „Salzstangeln von Germteig“ (Nr. 1426) behandelt werden.

1428. Salzteig zum Thee.

Man gibt auf ein Brett 16 Defa Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, gibt in diese 4 Defa Butter und 1 Kaffeelöffel Salz, gießt die nöthige kalte Milch dazu und bearbeitet alles zu einem feinen, glatten Teig, welchen man zu einem Striegel formt und mit einem Tuche bedeckt eine Stunde rasten läßt. Nach Verlauf dieser Zeit wird von dem Teig ein 3 fingerbreites Stück herabgeschnitten und auf einem mit Mehl bestäubten Brett stark messerrückendick ausgewalkt; davon werden halbmondförmige Stücke ausgestochen und diese auf ein mit Butter bestrichenen Blech in fingerbreiter Entfernung gelegt. Man schneidet nun wieder von dem Teige ein Stück herab, walkt es stark messerrückendick aus, sticht blätterförmige Stücke aus, welche man zu den andern auf das Blech legt. In dieser Weise verarbeitet man den ganzen Teig und formt davon auch nach Belieben Stangeln, Breßeln und dergleichen, welche man, nachdem alles auf dem mit Butter bestrichenen Blech aufgelegt ist, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit sehr fein gestoßenem Salz, gemischt mit Kümmel und Anis, besäet und hierauf in der Röhre bei ziemlich starker Hitze bäckt; dies muß jedoch mit größter Aufmerksamkeit geschehen, da sie leicht verbrennen.

1429. Salzflecken von Wasserteig zum Thee.

Man gibt in eine Casserolle $\frac{1}{8}$ Liter kaltes Wasser und 4 Defa Butter und, wenn dies siedet, unter beständigem Rühren 16 Defa Mehl dazu und rührt es am Feuer solange, bis der Teig trocken ist und sich vom Löffel und von der Casserolle löst. Wenn dies der Fall ist, gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und läßt ihn zugedeckt auskühlen. Hierauf wird der Teig messerrückendick ausgewalkt, mit beliebigen Ausstechern ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenen Blech gelegt, mit dem Messer leicht eingeschnitten, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit fein gestoßenem Salz bestreut und in der Röhre gelb gebacken, worauf man die Fleckerln mit einem Messer vom Blech löst und zum Thee serviert.

1430. Breßeln zum Thee.

16 Defa abgetriebene Butter, 7 Defa Vanillezucker und 1 Messerspitze Salz werden gut vermengt und hierauf 2 ganze Eier und 2 Eierdotter, einer

nach dem andern dazugerührt, 2 Defa in $\frac{1}{16}$ Liter lauwarmem Obers aufgelöste Pressgerm und 32 Defa Mehl werden zu der abgetriebenen Butter gegeben, gut verrührt und der Teig fein abgeschlagen. Der Teig wird nun zugedeckt an einem warmen Orte solange stehen gelassen, bis er etwas höher geworden ist; wenn dies der Fall ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und formt Bregeln, Ringeln, Kranzeln oder beliebige Figuren davon, welche man auf einem mit befettetem Papier bedeckten Blech auslegt, einige Zeit leicht zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt, hierauf mit aufgeklopften Eiern bestreicht und langsam in der ziemlich heißen Röhre bäckt.

1431. Brot von Brandteig zum Thee.

Man gibt in eine Casserolle $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Obers, 12 Defa Butter und, wenn dieses kocht, unter beständigem Rühren 28 Defa Mehl dazu, worauf man den Teig am Feuer solange schnell rührt, bis er vollkommen trocken ist und sich von der Casserolle löst. Der Teig wird hierauf in eine tiefe Schüssel gegeben und nach gänzlichem Erkalten nach und nach mit 4 ganzen Eiern und 2 Eierdottern verrührt. Sollte der Teig zu dick sein, so verdünnt man ihn mit 1 Dotter; hierauf wird der Teig in eine blecherne, kleinfingerdick auslaufende Spritze gefüllt. Man hält die Spritze nun über ein mit Butter bestrichenes Blech, übt auf den Holzstößel fortwährend einen kleinen Druck aus, damit der Teig heraustritt und macht in dieser Weise 2 fingerlange Streifen, welche in 2 fingerbreiter Entfernung auf dem Bleche zu liegen kommen. Man bestreicht sie hierauf mit aufgeklopften Eiern, bestreut sie mit Hagelzucker, gemischt mit feinblättrig geschnittenen Mandeln, Pistazien oder Pignoli und bäckt sie in der ziemlich heißen Röhre gelb.

1432. Krammel-Pogatscherl. (Ungarische Pastetchen.)

Man gibt auf ein Brett eine beliebige Quantität kalte Krammeln (ausgelassenen Speck), welche man mit dem Wiegemeßer sehr fein schneidet; dazu gibt man 1 Priße Salz, wenn man will 1 Messerspitze Paprika, schlägt dazu 1 ganzes Ei oder 1 Dotter, Wein, Rum oder Schnaps und arbeitet es mit dem nöthigen Mehl zu einem ziemlich festen Teig, den man $\frac{1}{2}$ Stunde rasten läßt, worauf man ihn 1 oder 2 fingerdick auswälkt und mit einem beliebig großen, runden Ausstecher austicht. Diese Pogatscherln werden dann auf ein mit befettetem Papier belegtes oder auch nur auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit einem Messer oben mehrmals eingeschnitten, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit etwas grobem Salz bestreut und ziemlich heiß gebacken. Sie werden zu Thee oder Wein serviert.

1433. Milchbrot, Striezel.

Man gibt in einen Weidling $1\frac{1}{2}$ Liter Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, in welche man 3 Defa in $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmer Milch aufgelöste Pressgerm gießt, diese ein wenig verrührt, mit etwas Mehl bestreut und hierauf zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Wenn nun dieses sogenannte Dampfel höher geworden ist, gibt man 1 ganzes Ei, $\frac{3}{8}$ Liter Milch mit 9, nach Belieben auch 12 Defa zerlassener Butter, 6 Defa Zucker und 1 Kaffeelöffel Salz dazu, worauf man es zu einem Teige rührt und diesen mit den Händen knetet, bis er sich von denselben löst. Derselbe wird sodann in dem Weidling mit einem Luche zugedeckt an einen warmen Ort gestellt. Nachdem der Teig hier noch einmal so hoch geworden ist, formt man einen Striezel daraus, und zwar gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und theilt ihn in 4 ungleiche Theile, von denen einer immer kürzer als der andere

ist; der größte Theil davon wird ebenfalls in 4 Stücke geschnitten; diese werden in 2 fingerdicke Würste gewalzt, die man hierauf locker zu einem viertheiligen Zopf flicht, welchen man behutsam in die Länge zieht. Aus den beiden nächstfolgenden kleineren Theilen, wovon man jeden in drei Theile schneidet, werden auf gleiche Weise wie früher 2 Zöpfe (jedoch dreitheilige) locker geflochten, die man dann vorsichtig auch etwas in die Länge zieht. Der noch übrige vierte Theil wird nun in 2 Würste gewalzt, welche man leicht zusammendrehet. Nun belegt man ein Backblech mit 1 Bogen weißem Schreibpapier, das mit Butter bestrichen ist, auf welchen man die 4 geflochtenen Zöpfe in richtiger Reihenfolge aufeinanderlegt (der viertheilige zu unterst, dann die zwei dreitheiligen, der zweitheilige zu oberst) zu einem Striezel formt und diesen mit einem leichten (weil der Teig zu heiklich ist) Tuche bedeckt, $\frac{1}{2}$ Stunde an einem warmen Orte stehen läßt, nach welcher Zeit man den Striezel mit aufgeklopften Eiern bestreicht und langsam 1 Stunde in der Röhre bäckt. — Der Teig kann auch statt zu einem Striezel zu einem Laib geformt werden, welchen man in ein mit Mehl bestaubtes Backsimperl (Schüssel aus Stroh) gibt und zugedeckt an einen warmen Ort stellt, damit der Teig noch einmal so hoch wird. Ist dies geschehen, so wird der Laib auf ein mit Butter bestrichenen Blech gegeben und weiters wie beim Striezel verfahren. — Nach Belieben können beim Zusammengeben des Teiges sowohl zu dem Striezel wie zu dem Laib 16 Defa Rosinen gegeben werden.

1434. Hausbrot.

Vor allem andern muß man das sogenannte Dampfel ansetzen, nämlich: Man gibt in ein großes, dazu passendes Geschirr (wie z. B. großen Weidling, hölzernes Schaff oder kleinen Badtrog) 3 Kilo Roggenmehl und stellt dieses schon einige Stunden früher an einen warmen Ort. Nun erweicht man $\frac{1}{8}$ Liter Sauerteig mit $\frac{1}{2}$ Liter lauem Wasser und seihet dieses in das Mehl, in dessen Mitte man eine Grube gemacht hat, worauf man noch soviel Mehl dazumischt, daß dieses Dampfel dicklich wird. Man bestreut es dann überdies mit etwas Mehl, deckt es zu und läßt es, nachdem man es spät abends angefeuchtet hat, über Nacht so stehen. Des andern Tags mengt man nun das nöthige Salz mit Kümmel oder Anis, Fenchel oder auch Coriander, ganz oder gestoßen zu dem Dampfel, welches hierauf mit dem Mehl und dem dazu erforderlichen lauen Wasser zu einem festen Teig solange verarbeitet wird, bis derselbe fein ist, das heißt, man knetet den Teig mit beiden Händen, bis er sich von denselben loslöst. Ist dies erreicht, so stellt man ihn zugedeckt nahe dem warmen Ofen und läßt ihn gähren. Unterdessen wird Feuer im Backofen gemacht und derselbe durch ungefähr 2 Stunden geheizt, nach welcher Zeit die Glut wieder herausgenommen, der Ofen rein ausgekehrt und mit einem naßgemachten Strohwiß vollkommen, sowohl oben als unten gereinigt wird. Wenn nun mittlerweile der Teig noch einmal so hoch geworden ist als er anfangs war, so gibt man ihn auf ein warmes, mit Mehl bestaubtes Brett und macht beliebig große Laibe oder Wecken (Striezeln) daraus; von dieser Masse ungefähr drei. Bevor man sie jedoch formt, arbeitet man den Teig nochmals gut ab, wodurch er feinslöcherig wird. Die bereiteten Laibe, welche kugelförmig, aber dennoch etwas abgeplattet sein sollen, werden dann in mit Mehl gut ausgestaubte Strohförbe, sogenannte Backsimperln gegeben und zugedeckt stehen gelassen, bis sie noch einmal so hoch geworden sind. Um sie dann in den Backofen einzuschieben, bedient man sich hiezu des Einschiebbrettes, auf welches man den Laib aus dem Korb stürzt, dann die Hand in kaltes Wasser taucht und mit dieser schnell

den Laib überstreicht (meistens auch mit dem Finger in der Mitte des Laibes eindrückt), um den Laib gleich darauf in den Backofen einzuschieben. Ist dies geschehen, so werden alle Zuglöcher gut verstopft und das Brot, je nach der Größe, 1 bis 2 Stunden gebacken. Sollte der Ofen nicht genug heiß sein, so kann man, wenn sich kein Nebenloch daran befindet, etwas Glut, jedoch ganz an die Wand, hineingeben. Hat man das Brot herausgenommen und will man erkennen, ob es gut ausgebacken ist, so klopft man mit den Fingern auf dessen untere Rinde; wenn es einen hohlen Ton gibt, ist das Brot ausgebacken. Die Laibe werden dann schnell mit einem mit kaltem Wasser befeuchteten Tuche abgewischt und zum Auskühlen an einem trockenen Ort so aufgestellt, daß ein Laib den andern nicht berührt. Laibe erfordern immer eine längere Backzeit als Wecken. So muß auch schwarzes oder zu feucht geknetetes Brot länger im Ofen gelassen werden. Zu wenig gegangener Teig oder zu starke Hitze im Ofen machen das Brot hohlrandig, während es speckig wird, wenn es nicht genug gegährt hat oder zu wenig geknetet wurde. Letzteres ist besonders zu vermeiden, da ein solches Brot der Gesundheit schädlich ist und sich nicht aufbewahren läßt. Die in dem Backtrog zurückbleibenden Teigreste werden mittelst eines Messers abgeschabt und entweder in kleinen Stücken getrocknet oder mit soviel Mehl abgerieben, daß es wie ein geriebenes Gerstel wird, welches man an der Luft gut trocknet und als Sauerteig, Gährstoff, auch Ura genannt, jedoch langsam mit lauwarmem Wasser aufgelöst, beim nächsten Brobacken verwendet. Anstatt Kümmel oder Anis, Fenchel oder Coriander in den Teig zu geben, kann man auch eines dieser Gewürze mit etwas Wasser aufkochen lassen und dieses dann durchgeseiht in das Brot kneten, wodurch es einen angenehmen Geschmack erhält. Es kann auch in der Röhre gebacken werden.

1435. Vorschuß-Brot (Weißes Brot).

Dasselbe wird auf die gleiche Weise wie das vorher angegebene „Hausbrot“ (Nr. 1434) bereitet, nur verwendet man hiezu das feine Vorschußmehl und nimmt statt Wasser Milch.

1436. Erdäpfel-Brot.

Man gibt in einen Weidling 2 Liter Mehl, 4 Deka Zucker, wenn man will, 2 Kaffeelöffel Salz, macht eine Grube, in die man 12 Deka zerlassene, ausgekühlte Butter, 20 Deka gebratene, passierte Erdäpfel, 4 Eierdotter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 4 Deka in $\frac{1}{3}$ Liter lauer Milch ganz aufgelöste Pressgerm gibt. Nachdem man diese ziemlich feste Teigmasse (so fest wie zu einem geriebenen Gerstel) sehr gut abgearbeitet hat, gibt man sie auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, formt einen Laib daraus, gibt diesen auf ein mit Mehl gut ausgefehtes Backsimperl, in welchem man es an einem warmen Ort durch 1 Stunde stehen läßt, bis das Brot um die Hälfte größer geworden ist, worauf man ein befettetes Papier darüberlegt und das Brot, nachdem man es mit diesem auf ein Blech gestürzt hat, mit Wasser oder Eiern bestreicht und langsam durch heiläufig $1\frac{1}{2}$ Stunden backen läßt. Wenn man das Brot aus der Röhre nimmt und an der unteren Rinde mit den Fingern klopft, erkennt man an dem hohlen Ton, daß es ausgebacken ist. Es wird dann, noch heiß, mit einem mit kaltem Wasser befeuchteten Tuche abgewischt, aufgestellt und getrocknet.

1437. Erdäpfel-Brot von Roggenmehl.

Man gibt in einen Weidling 1 Kilo Roggenmehl, macht eine Grube, gibt in diese 2 Kaffeelöffel Salz, 40 Deka gesottene, geriebene oder noch besser,

gebratene, passierte Erdäpfel und rührt 4 Deka Pressgerm, in $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmen Milch aufgelöst, dazu (sollte zu wenig Milch sein, so kann man noch etwas nachgeben) und arbeitet dieses zu einem sehr festen Teig (wie zu einem geriebenen Gerstel), worauf man ihn, zu einem Laib geformt, in ein mit Mehl gut ausgefehtes Backsimperl (Korb aus Stroh) legt, an einem warmen Orte stehen lässt und weiter wie das „Hausbrot“ (Nr. 1434) behandelt. Man kann dieses Brot auch in der Röhre backen. Es kann auch halb Roggen-, halb Weizenmehl genommen und 1 Kaffeelöffel Anis oder Kümmel dazugegeben werden.

1438. Grahambrot (Schrotbrot, Gesundheitsbrot).

Man bereitet eine Mischung ungebeutelten Mehles von 2 Theilen Roggen und 1 Theil Weizen. In einen Weidling oder ein dazu passendes Geschirt gibt man $2\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 4 Deka fein gestoßenes, doppelt kohlensaures Natron und 8 Deka Salz, rührt in diese $1\frac{1}{8}$ Liter lauwarmes Wasser. Nachdem man dies gut vermengt hat, gibt man diese Masse auf ein Nudelbrett, wo man sie, wenn es nöthig ist, mit $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl zu einem festen Teig abarbeitet, in beliebige Stücke, jedoch nicht über 1 Kilo schwer, theilt und Laibe oder Wecken daraus formt, welche man im Backofen ziemlich heiß $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden bäckt. Vor dem Einschießen in den Ofen und nach dem Herausnehmen wird es mit kaltem Wasser überstrichen.

1439. Feines Klezenbrot (Früchtenbrot).

12 Deka geschwellte, geschälte Mandeln, 12 Deka Haselnußkerne, 12 Deka Nüsse, 12 Deka Datteln, 12 Deka Feigen, 6 Deka Citronat, alles dieses fein stiftig geschnitten; dazu gibt man 1 Kilo getrocknete Birnen (Klezen) und 1 Kilo gedörnte Zwetschken, hat man keine Birnen (Klezen), so nimmt man noch einmal soviel Zwetschken (beides weich gekocht und mit dem Wiegemeßer geschnitten); ferner 12 Deka Weinbeeren, 12 Deka Rosinen und 24 Deka Zucker. Nachdem man alles gut untereinandergemischt hat, befeuchtet man es mit 4 Löffeln Rum und läßt es die Nacht über stehen. Des anderen Tages kommen noch dazu: 2 Deka geschwellte Pistazien, 4 Deka Pignolen (feinblättrig geschnitten), $\frac{1}{2}$ Kilo frische Weintrauben oder Malagatrauben, die fein geschnittenen Schalen von $\frac{1}{2}$ Orange und $\frac{1}{2}$ Citrone und $\frac{1}{2}$ Kilo schwarzer Brotteig. Dieses alles wird, nachdem man noch 12 Deka schwarzes Mehl dazugegeben hat, gut abgearbeitet, dann werden daraus Laibchen oder handbreite, 3 fingerhohe und beliebig lange Striezel geformt. Von demselben Teig, welchen man mit der Masse vermengt hat oder auch von Germteig, wie für Milchbrot, walzt man Flecke wie zu Nudeln aus und schlägt in diese die geformten Laibchen oder Striezel (Wecken) ein, drückt die mit aufgeflopfen Eiern bestrichenen Enden des übereinandergelegten Teiges oben gut zusammen und legt sie mit dieser Seite auf ein mit befettetem Papier belegtes Blech, wo man sie an einem warmen Orte durch beiläufig $1\frac{1}{2}$ Stunden leicht zugedeckt stehen läßt, dann mit Eiern bestreicht und beiläufig $1\frac{1}{2}$ Stunden in der Röhre langsam bäckt. Wenn sie herausgenommen werden, wischt man sie sogleich mit einem mit kaltem Wasser benetzten Tuch ab.

1440. Ordinäres Klezenbrot.

Für einen gewöhnlichen, ziemlich großen Laib nimmt man 1 Kilo gedörnte Zwetschken, $\frac{1}{2}$ Kilo getrocknete Birnen (Klezen) oder noch einmal soviel Zwetschken, $\frac{1}{2}$ Kilo Weintrauben, 20 Stück Nußkerne, wenn man will, $\frac{1}{4}$ Kilo getrocknete Apfelspalten, etwas Wein oder beliebigen Liqueur, 1 Eßlöffel Zucker, die feingeschnittene Schale von 1 Citrone, 2 Kilo schwarzen Brotteig und soviel

schwarzes Mehl, dass die Masse die nöthige Festigkeit erhält. Die weitere Verfahrensart ist wie bei dem „Feinen Klezenbrot“ (Nr. 1439), nur dass man den geformten Laib oder Striezel nicht in Teig einschlägt, sondern mit Mehl bestäubt in das ebenfalls gut mit Mehl ausgefehte Backsimperl oder Form gibt, so 1½ Stunden an einem warmen Orte zugedeckt stehen lässt, dann ein befettetes Papier darüberlegt und nachdem man es mit diesem auf ein Blech gestürzt hat, langsam im Backofen oder in der Röhre backen lässt.

1441. Butter-Schnitten (Canapees, aufdressierte Sandwichs, gezierte Schnitten).

Man schneidet von Milchbrot, Wecken oder Semmeln messerrückendide Scheiben und ziert diese auf verschiedene Art, zum Beispiel: Man bestreicht einige davon mit frischer Butter, gibt in die Mitte etwas Caviar, auf der einen Seite klein zerhackten Schinken, während man auf der anderen Seite fein geschnittenes Weißes und Gelbes von hartgekochten Eiern, nach Belieben mit Schnittlauch oder Petersilie vermischt, gibt. Andere Semmelschnitten bestreicht man ebenfalls mit frischer oder Sardellenbutter, belegt sie gitterartig mit in schmalen Streifen geschnittenem Lachs, Sardinen, Sardellen, Schinken oder Zunge, wobei man in den Zwischenräumen auch Häufchen von zerhackten, nach Geschmack gesalzenen und gepfefferten Eiern, Haché oder dergleichen geben kann. Man kann auch abgetriebene frische Buttersardellen, Krebsbutter u. mittelst einer Papierdüte aufdressieren. Man belegt und ziert solche Schnitten ganz nach Belieben auf verschiedene Weise, wozu man auch süße Butter verwenden kann. Man gibt diese Canapees auf einer Schüssel schön angerichtet als Assiette oder zum Thee.

1442. Sandwichs (Butter-Schnitten mit Fleisch).

Man spaltet Semmeln in zwei Theile, bestreicht jeden davon mit Butter, belegt dann die Hälfte der Anzahl Semmeln mit dünnen Scheiben von Schinken, Zunge, Geflügel, beliebigem kaltem Braten, gebratenem Fisch, oder streicht feines Haché darauf und legt die anderen Butterschnitten darüber.

1443. Butter-Schnitten mit rohem Fleisch.

Ein Stück roher Lungenbraten oder mürbes Rindfleisch wird geschabt, damit die Fasern zurückbleiben; dann zerhackt man es recht fein sammt Salz, Pfeffer, nach Belieben auch Zwiebel oder Knoblauch, passirt es durch ein Sieb, streicht dies auf Butterschnitten und legt wieder solche Schnitten darüber.

1444. Butter-Schnitten mit Topfen. (Quark.)

Man rührt den Topfen mit etwas sauerem Rahm, Kümmel, feingehacktem Schnittlauch und, wenn man will, etwas Paprika zu einer dicken, feinen Masse und bestreicht damit Butterschnitten oder rührt die Butter gleich dazu und servirt dies zu Semmelschnitten. So kann man Liptauer- (Primsen-) Käse zu Semmelschnitten geben.

1445. Brot-Schnitten.

Man schneidet von schwarzem Brot messerrückendide Stücke über die ganze Breite des Laibes herab; diese bestreicht man mit frischer oder Sardellenbutter oder beliebiger Butter, legt dann so viele solcher Schnitten immer mit der trockenen Seite auf die mit Butter bestrichene übereinander, bis das Ganze ungefähr 2 bis 3 Finger hoch ist. Oben und unten muss das Ganze jedoch unbestrichen sein. Nun schneidet man es in 1 bis 2 fingerbreite Streifen, die man auf einer Schüssel zierlich angerichtet zum Thee gibt. Man macht dasselbe auch von

weißem Brote, wobei man dann beim Auflegen auf die Schüssel mit weißem und schwarzem Brote wechselt. Die bestrichenen Brotschnitten können auch mit beliebigem, sehr feinsblättrig geschnittenem Käse belegt werden.

1446. Butter-Schnitten mit gebratenem Kalbfleisch und Senf.

Hat man Überreste von Kalbfleisch, so schneidet man sie in feine Scheiben, die man in den Saft legt und zugedeckt stehen läßt. Unterdessen vermengt man 12 Defa Butter mit 2 Eßlöffel französischem Senf, streicht dieses auf 2 messerrückendicke Semmelspalten, welche man dann mit den Scheiben des Kalbfleisches belegt, diese nach der Größe der Semmeln rundherum zuschneidet und darüber noch Senfbutter streicht. Statt Kalbfleisch kann man auch Schweinefleisch, Rostbeef, Wildbret oder dergleichen verwenden.

1447. Sardellen-Brötchen.

Aus abgerindeten Semmeln oder Schwarzbrot werden 2 messerrückendicke Scheibchen geschnitten, welche auf beiden Seiten am Roste goldgelb gebackt werden. Unterdessen putzt man 4 Sardellen, entgrätet sie, schneidet sie in die Hälfte und legt sie in Essig, Öl und Citronensaft, macht von 2 Sardellen und 4 Defa Butter eine Sardellenbutter und streicht selbe auf die ausgekühlten Semmeln oder Schwarzbrot auf; dann rührt man 3 gekochte Dotter, 1 fein geschnittene Schalotte und Petersilie, etwas Senf gut untereinander, passiert es und mischt es mit etwas Essig und Öl, streicht es auf das Brot über die Sardellenbutter und legt zuletzt die geschnittenen Sardellen zierlich darauf. Das Brot kann auch ungebackt sein. Man darf nicht zu viel Essig nehmen, damit die Masse nicht zu dünn wird.

Süße Mehlspeisen, Auflauf, Puddings.

1448. Reis in der Milch gekocht.

In 1 Liter siedende Milch gibt man unter beständigem Rühren 16 Defa überflaubten, gewaschenen Reis, läßt ihn gut verkochen und gibt, wenn der Reis halbweich ist, 8 Defa Zucker, 8 Defa Butter und 1 Messerspitze Salz dazu, rührt es gut untereinander, wenn man will, kann man Limone oder Orangen auf Zucker abreiben und dazugeben und läßt den Reis zugedeckt dick verkochen. Wenn dies der Fall ist, richtet man den Reis auf einer Schüssel an und gibt ihn, mit Zucker und nach Belieben mit Zimmt oder geriebener Chocolate bestreut, zu Tisch. Sollte der Reis zu dick verkocht sein, so verdünnt man ihn mit kochender Milch.

1449. Reis mit spanischem Wind.

16 Defa überflaubter, gewaschener Reis werden unter beständigem Rühren in $\frac{1}{2}$ Liter siedendes Obers oder Milch eingekocht und zugedeckt weich und dick verkocht. Wenn dies geschehen ist, werden 16 Defa Geruchzucker und von 1 Orange der Saft dazugegeben, gut verrührt, hierauf erhöht auf einer Schüssel angerichtet, mit dem Schnee von 3 Eierklar gleichmäßig bedeckt, welchen man stark mit fein gestoßenem Zucker bestreut und den Reis hierauf in der offenen Röhre 10 Minuten langsam backen läßt. Nach dieser Zeit wird die Schüssel herausgenommen, die spanische Windmasse nach Belieben mit aufgelöster Marmelade bespritzt oder mit eingesottenen Früchten oder Äpfeln oder beliebigem Compot garniert und, auf eine zweite Schüssel gestellt, zu Tisch gegeben.