

Ein Löffel Butter wird auf die Frittatenpfanne gegeben, wenn diese kocht, die Eier darauf gegossen und wie bald sie beim Boden fest werden, auf eine mit Butter bestrichene Schüssel hinabgleiten lassen, die Schüssel in die kühle Bratröhre gestellt, hie und da mit Butter bestrichen, wenn es gebacken ist, zu Tisch gegeben.

Spiegeleier. (Oeufs au miroir.)

Wenn man nur wenig zu bereiten hat, so gießt man einige Tropfen Essig in den Schöpflöffel, hält diesen in den kochenden Fleischtopf hinein, wenn es heiß wird, schlägt man 1 Ei hinein, läßt dieses mit dem Schöpflöffel in der kochenden Suppe, bis daß das Weiße gestockt, das Gelbe vom Ei noch weich ist. Will man mehrere bereiten, so gibt man in den Dassenmodel Butter, schlägt die Eier hinein und faßt sie aus, wenn sie fertig sind.

Mehlspeisen.

Butterteig.

Man arbeitet den Butterteig an einem recht kühlen Ort, wenn kein anderer passenderer Platz vorhanden ist, auch im Keller.

Die Butter legt man dort, wo kein Eis zur Disposition steht, in frisches kaltes Brunnenwasser, gleich im Gewichte mit dem Mehl.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Kilogr. feinstes Mehl, theilt es in zwei ungleiche Hälften, in die größere Hälfte knetet man etwa 3 Dekaf. Butter, 1 Ei, 1 Dotter, etwas Salz und $\frac{3}{10}$ Liter weißen Wein.

Der Teig wird lange abgearbeitet, bis er knistert, dann rasten gelassen.

Nun nimmt man die Butter aus dem Wasser, $\frac{1}{2}$ Kilgr. gute frische Butter, trocknet sie ab, legt sie in das Mehl, staubt das Mehl darüber, klopft mit dem Rollholz darauf, trachtet überhaupt die Butter wenig mit den Händen zu berühren.

Der früher gemachte Teig wird ausgewalkt, doch größer als die Butter gewalkt ist, die Butter auf den Teig gelegt, der Teig über die Butter geschlagen, mit dem Rollholz geklopft, dreifach zusammengelegt, ausgetrieben, und wieder zusammengelegt und rasten gelassen.

Nach einer halben Stunde treibt man den Teig wieder aus und legt ihn zusammen, so wie das erstemal und läßt ihn rasten.

Das drittemal wird der Teig so wie das erstemal mit dem Rollholz geklopft, ausgewalkt und zusammengelegt, und rasten gelassen.

Wenn dann der Butterteig ausgewalkt wird, schneidet man mit einem heißen Messer beliebige Stücke, welche man auf ein kaltes Blech legt, ohne daß dieses geschmiert wird.

Nach Anderen kommt das ganze Mehl mit 1 Ei, 1 Dotter, $\frac{3}{10}$ Liter Wein verarbeitet, die Butter gut getrocknet und gekühlt in diesen Teig hinein, und wird wie der vorige weiter gearbeitet.

Anderere, welche mit der Zeit sparen müssen, machen den Teig um 10 Uhr Abends an, lassen denselben bis $\frac{1}{2}$ 5 Uhr Früh rasten, und um 8 Uhr oder 9 Uhr wird er gebacken, er fällt auch so recht gut aus.

Strudeln.

Strudelsteig.

Auf schwach gemessene 4 Deciliter Mehl, welches man in Mitte des Rudelettes auf ein Häufchen gibt, kommt 1 Ei, 1 Deka Butter und soviel lauwarmes Wasser, daß ein ziemlich weicher Teig wird, welchen man im Anfang mit einem Messer, später mit beiden Händen so lange bearbeitet, bis er Blasen bekommt.

Man legt ihn nun an eine mehligte Stelle und deckt ihn mit einer warmen Casserole zu, so läßt man ihn eine halbe Stunde rasten.

Dann deckt man ein Tuch auf einen Tisch, staubt etwas Mehl darauf, schließt die Fenster, weil die einströmende Luft den Teig trocknet und zum Reißen geneigt macht.

In Mitte des Tisches wird nun der Teig gelegt, etwas mit dem Rollholz ausgewalzt und am besten, wenn zwei Personen dabei sind, von diesen mit beiden Händen von der Mitte aus fein ausgezogen.

Der Rand, welcher etwas dick bleibt, wird abgeschnitten, dann die bestimmte Fülle gleichmäßig darauf gestreut oder gestrichen, dann hebt man auf einer Seite das Tuch auf, wodurch sich der Strudel zusammenrollt, den man dann meist schneckenförmig windet und in einer gut mit Butter ausgestrichenen Casserole mit Butter belegt backt.

Milchrahm-Strudel.

Für die früher angegebene Menge des Teiges werden mit 7 Deka Butter 4 Eierdotter flaumig abgetrieben, 6 Deka Zucker, 3 Deciliter Milchrahm, zuletzt von den 4 Eierklar der Schnee leicht verrührt.

Ist der Teig ausgezogen, wird er mit 10 Deka enthäuteten, fein geschnittenen Mandeln und Rosinen bestreut, nachdem früher der Abtrieb gleichmäßig aufgestrichen worden ist, zusammengerollt, in die gut mit Butter ausgestrichene Casserole gelegt, Stückchen Butter vertheilt darauf gelegt, 2 Deciliter Milch darauf gegossen und in das Rohr zum Backen gestellt.

Die Milch verzieht sich, der Strudel erscheint schön gebacken.

Zwei Deciliter kochende Milch mit 2 Eierdotter, Vanille und Zucker abgesprudelt, werden in einer Saucière dazu servirt.

Apfel-Strudel.

Auf den ausgezogenen Teig streut man fein blättlich geschnittene Äpfel, Zucker, eine handvoll Rosinen, in Butter geröstete Semmelbrösel. Zusammengerollt gibt man ihn in die gut mit Butter bestrichene Pfanne und belegt ihn mit Butter, mit welcher man ihn während des Backens fleißig mit einem Federbart bestreicht.

Gries-Strudel.

6 Deka Butter werden mit 4 Eierdotter abgetrieben, 4 Deciliter Rahm, der Schnee von 4 Eierklar, etwas Salz und 2 Deciliter Gries wird verrührt und auf den ausgezogenen Strudelteig gestrichen, der Strudel zusammengerollt, dann mit dem Stiel des Löffels, welchen man in Mehl getaucht hat, Eindrücke gemacht, diese mit dem Messer abgeschnitten, in Salzwasser ausgekocht, dann wird der Strudel mit in Butter geröstetem Gries übergossen und Zwetschenröster oder Zwetschenpfeffer dazu gegeben.

Will man keine Zwetschen dazu geben, so nimmt man etwas kurzgeschnittenen Zwiebel zu dem Gries und der Butter, mit welchen der Strudel abgeschmalzen wird.

Nuß-Strudel.

15 Deka fein geschnittene Nüsse, Zimmt, Nelken, Zucker und Simonischalen streut man über den Teig, dann gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Obers, in welchen 2 Eierdotter gesprudelt waren, über den Teig, rollt ihn zusammen und backt ihn.

Strudel im Allgemeinen.

Es gibt unendlich viele Variationen von Strudelfülle und jede nur halbwegs geübte Köchin wird wissen, was sie einfüllen darf.

So geben Birnen mit Himbeersalse, Äpfel mit Ribiselsalse gemischt eine sehr gute Fülle, ebenso Zucker, Zimmt, Rosinen und Mandeln.

Auch Fleischabfälle, fein zusammen geschnitten, mit Zwiebel und Petersilie in Fett geröstet, kann man als Fülle verwenden, sowohl um davon in die Suppe Strudel zu kochen, als Strudel zum Backen zu machen, nur muß dabei der Teig mit gesprudeltem Ei bestrichen sein.

Schinken-Strudel.

Zu $\frac{1}{4}$ Klgr. fein geschnittener Schinken sprudelt man in 2 Deciliter Rahm 2 bis 3 Eierdotter, streut den Schinken über den Teig, gießt den Rahm darüber, rollt ihn zusammen und backt ihn mit Butter.

Reis-Strudel.

Der ausgezogene Teig wird mit Reis, welcher in Milch gekocht hat und ausgekühlt ist, welcher aber zu einem Abtriebe von 1 Löffel

Butter, 4 Eiern und dem Schnee von 4 Eierklar gemischt wurde, bestrichen, mit Zucker und Rosinen bestreut, zusammengerollt und gebacken; es wird Milch mit 2 Eidottern und Vanillezucker dazu gegeben.

Gesalzener Krebs-Strudel.

Auf den ausgezogenen Strudelteig streut man gleichmäßig das fein geschnittene Krebsfleisch und tropft mit dem Federbart zerlassene Krebsbutter dazwischen.

Dann sprudelt man Eidotter mit 2 Deciliter Rahm und etwas Salz allmähig ab und gießt dies gleichförmig über den Teig, welchen man zusammenrollt und in einer mit Krebsbutter bestrichenen Casserole backt.

Oben wird der Strudel auch mit Krebsbutter bestrichen und etwas Milch dazu gegossen.

Süßer Krebsen-Strudel.

Zu 4 Deka Krebsbutter werden 5 Deka Mandeln fein geschnitten und dies nebst 3 Eidottern, 6 Deka Zucker, $\frac{3}{10}$ Liter Rahm und dem Schnee von den 3 Eierklar verrührt, über den ausgezogenen Teig gestrichen.

Fein geschnittene Krebsenschweiferln und Scheeren streut man dicht darüber, rollt den Teig zusammen, gibt ihn in eine mit Krebsbutter bestrichene Casserole, gießt etwa $\frac{1}{4}$ Liter Milch dazu, legt Krebsbutter oben auf und backt den Strudel in Rahm.

Zwetschen-Strudel.

Auf den ausgezogenen Strudelteig werden in Butter geröstete Semmelbrösel, Zimmt, Zucker, gestoßene Mandeln und die in Hälften geschnittenen, entfernten Zwetschen gestreut, zusammengerollt, gebacken, mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

Italienischer Strudel.

Zu einem Abtriebe wie zum Milchrahm-Strudel gibt man in Stifeln geschnittene Mandeln, geschnittene Feigen, Rosinen, Citronade, geschnittene Drangen und Zucker.

Man rollt den Strudel, backt ihn mit Butter und gibt ihn mit Zucker mit Drangen-Geruch bestreut zu Tische.

Kirschen- und Weichselstrudel.

Die Kirschen werden gedünstet, doch ohne Saft, auf den Teig gestreut, auf welchen zuerst in Butter geröstete Semmelbrösel, 7 Deka gestoßene Mandeln, bei Weichseln sehr viel, bei Kirschen etwas weniger Zucker aufgestreut worden ist.

Zusammengerollt wird der Strudel mit Butter gebacken und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

Apfelftrudel mit Marillenfalle.

Die Äpfel werden fein geschnitten, etwas gedünstet und mit Marillenfalle verrührt. Der ausgezogene Strudelteig wird reichlich mit zerlassener Butter betropft, die Fülle darauf gleichmäßig vertheilt, mit Zucker überstreut, zusammengerollt und wie der vorige gebacken und mit Zucker bestreut servirt.

Erdäpfelstrudel.

Zu dem oben angegebenen Teig rührt man 7 Deka Butter mit drei Eierdottern recht pflaumig ab, gibt 6 Deka Zucker dazu, 1 Deciliter guten Milchrahm, 15 Deka heiß geriebene Erdäpfel und schließlich den Schnee von 3 Eierklar.

Dies streicht man gleichmäßig auf den Strudelteig, rollt ihn, backt ihn mit Butter und gibt ihn mit Zucker bestreut zu Tische.

Topfen-Strudel.

Ein eigroßes Stück Butter wird mit 3 Eierdottern abgetrieben, ein Teller geriebener Topfen, 10 Deka Zucker, etwas Zimmt, einige Löffel Rahm und der Schnee von 3 Eierklar verrührt. Die Fülle wird über den ausgezogenen Teig gestrichen, Rosinen nach Belieben darauf gestreut, der Teig zusammengerollt, fett gebacken, $\frac{1}{4}$ Liter Milch in die Pfanne gegeben. Beim Anrichten wird der Strudel gezuckert.

Kraut-Strudel.

2 Köpfe Kraut werden mit dem Schneidemesser fein zusammengeschnitten, auf einen Berg gelegt und gesalzen.

Nach einer halben Stunde drückt man von dem Kraut das Wasser mit beiden Händen fest aus, gibt das Kraut in 8 Deka kochende Butter und läßt es abrösten, gibt Zucker und etwas fein gestoßenen Pfeffer in das Kraut, streicht die Fülle gleichmäßig auf den ausgezogenen Strudelteig, rollt und backt ihn wie die Andern.

Beim Anrichten wird Zucker darüber gestreut.

Chocolade-Strudel.

Man rührt 7 Deka Zucker mit 4 Eierdottern und dem Schnee von 4 Eiern ab und streicht dies auf den ausgezogenen Strudelteig, streut 10 Deka geriebene Chocolade und 7 Deka gestiftete Mandeln darauf; zuletzt betropft man den Teig mit etwas zerlassener Butter.

Dann rollt man den Strudel zusammen, gibt ihn in die Casserole, welche gut gebuttert sein muß, gießt $\frac{3}{10}$ Liter kochende Chocolade darüber und backt sie.

Die Chocolade verzieht sich beim Backen und der Strudel wird beim Anrichten gezuckert.

Doppeltkohlenſaures Natron (Soda Bicarbona)

und

Weinstein (Cremor tartari).

In der Neuzeit bedient man ſich häufig des ſogenannten Backpulvers ſtatt der Heſe als Hebemittel.

Es iſt dies nichts Anderes als die beiden genannten Pulver.

Wenn richtig angewendet, ſind dieſe Hebemittel ſicherer als Heſe.

Auf 1 Mgr. Mehl rechnet man 4 bis 5 Gramm doppeltkohlenſaures Natron und 3 Gramm Weinstein. — Eine Probe, ob das Pulver gut iſt, hat man, wenn man etwa erbsengroß doppeltkohlenſaures Natron mit ungeſähr doppelt ſo viel Weinstein vermiſcht und Waſſer daran gießt; brauſt es wie Brauſepulver, ſo iſt das Pulver gut, brauſt es nicht, dann iſt es auch verdorben und kein Hebemittel.

Das doppeltkohlenſaure Natron iſt ſchwerer als Weinstein, freidenartiger, Weinstein hat einen ſäueren Geſchmack. Beide Pulver ſind weiß, beide werden zur Bereitung von Brauſepulver und Sodawaſſer verwendet. Natron iſt beim Kochen der Hülsenfrüchte, überhaupt um hartes Waſſer weich zu machen, ſo wie im Sommer in kleinen Mengen der Milch beigemiſcht um das Sauerwerden zu verhindern — bekannt.

Weinstein verwendet man bei Bereitung der Wolke.

Dampfnudeln, Dalken, kurz jede Germſpeiſe gerathen ganz gut mit dieſem in größeren Mengen gekauften durchaus nicht theuern Pulver.

Die Verwendung geſchieht folgendermaßen:

Wenn Mehl, Eier, Butter, Milch nach den vorgeſchriebenen Recepten gemiſcht ſind, wird der Weinstein mit dem Natron vermiſcht, durch ein Sieb über den Teig geſtreut, der Teig dann gut abgeſchlagen und das Aufgehen des Teiges erfolgt ſofort.

Mit jedem neuen Mittel ſoll man Proben anſtellen und zuerſt nur kleine Mengen backen. Durch Geſchmack und Probe überzeugt man ſich von der Güte der zu verwenden Pulver. Die Kraft, welche das Brauſepulver über den Rand des Glaſes laufen läßt, wenn man das Waſſer miſcht; dieſelbe Kraft ſie hebt den Teig und 1 Brauſepulver gemiſcht zu Teig von 1 Mgr. Mehl thut genau die Wirkung wie Backenheſe.

Kalt wird die Milch genommen, der Teig geht unter der Hand in die Höhe.
