

ein Stückchen Sauerteig in laues Wasser vor mehreren Stunden eingeweicht und öfters umgerührt, von diesem gießt man das Flüssige in den Brotteig, gibt 5 Deka Germ dazu, so auch das Abgebrannte und knetet eine halbe Stunde. Der Teig wird zugedeckt und steht an warmen Orten; nach 4 oder 5 Stunden, wenn der Teig gut gegangen ist, streut man eine starke Handvoll Salz darüber, Kümmel, Anis oder Fenchel und knetet wieder eine halbe Stunde. Der Teig wird wieder zugedeckt und nach etwa 2 Stunden, wenn der Teig gut gegangen ist, ausgewellt oder ausgewirkt, das heißt geformt, in die dazu bestimmten Simpeln gegeben und nachdem die Brote dort wieder gegangen sind, in den Backofen geschossen, wo dieses Brot $1\frac{1}{2}$ Stunde bleibt.

Brotteig Nr. 2.

Man setzt ein Dampfel, d. h. man mengt aufgelösten Sauerteig mit Mehl, dann läßt man dies mehrere Stunden, auch von spätem Abend bis frühem Morgen in ungefähr den vierten Theil des zu verbrauchenden Mehles, welches hier zur Hälfte aus Korn-, zur Hälfte aus Weizenmehl bestehen kann, aufgehen. Nun wird zu dem übrigen Mehl warme Milch oder auch nur Wasser gegeben, Salz, Germ, Kümmel oder Koriander, und so verfahren wie bei dem vorigen. Das Mehl soll gewärmt sein, der Teig beim Ofen stehen. Dieses Brot bleibt $1\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen. Das Brot muß dreimal aufgehen, zuerst das Dampfel, dann von Kneten bis zum Auswirken oder Formen und schließlich in den kleinen Simpeln, welche in manchen Gegenden aus Holz, in anderen aus Korbgeflechte bestehen.

Der Ofen wird mit weichem Holze geheizt, die Holzstücke, welche immer, sobald das Brot aus dem Ofen gezogen ist, in Form eines kleinen Scheiterhaufens für das nächste Backen in den Ofen kommen, gewöhnlich abgezählt; man muß den Ofen kennen, um die Zahl der Holzstücke zu bestimmen. Wenn das Holz verbrannt ist, wird die Kohlengluth mittelst der Ofenrücken durch den ganzen Ofen vertheilt, dann am Mundloch zusammengeschoben, der Ofen mit nassem Strohbesen ausgekehrt und so das Brot eingeschossen. Das Brot wird mit der Hand mit Wasser benetzt.

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 $\frac{1}{2}$ Kilogramm feinstes Mehl, theilt es in zwei ungleiche Hälften, in die größere Hälfte knetet man etwa 3 Deka 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, $\frac{1}{2}$ Kilogramm gute frische Butter, trocknet sie ab, legt sie in das Mehl, staubt das Mehl darüber, klopft mit dem Kollholz 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 Kollholz 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 Kollholz geklopft, ausgewalkt und zusammengelegt und rasten gelassen.

Wenn dann der Buttermehl 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.

Anderer, 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 oder 9 Uhr wird er gebacken, er fällt auch so recht gut aus.

Mürber Teig. 40

Auf 1 Kilogramm Mehl nimmt man 80 Deka Butter, etwas Salz und arbeitet dies mit dem Kollholz tüchtig durch. Nun macht man in der Mitte eine Grube, gibt 6-7 Eierdotter, einen schwach gemessenen $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, ein halbes Glas Weißwein, man arbeitet dies mit dem Messer und trachtet, den Teig mit den Händen wenig zu berühren, rollt den Teig aus, überschlägt ihn, formt einen länglichen Wecken, wickelt denselben in eine mehligte Serviette und läßt ihn eine Stunde rasten, walkt ihn aus, überschlägt ihn nochmals und kann ihn nun beliebig gebrauchen.

Pasteteiteig.

Ein und ein halber Liter Mehl kommen auf das Nudelbrett, 14 Deka Butter werden in den Teig hineingeschnitten, gesalzen,

3 Eierdotter und ein ganzes Ei hineingeschlagen, soviel Wasser dazu genommen, daß der Teig die Festigkeit eines geriebenen Gerstenteiges hat, recht lange bearbeitet, bis der Teig Blasen bekommt, dann in ein Tuch eingeschlagen und über die Nacht rasten gelassen. Am nächsten Morgen theilt man den Teig in drei Theile, legt einen Theil auf eine Kupferplatte, über welche einige Bögen mit Butter bestrichenen Papier liegt. Mit geballter Faust wird von der Mitte aus der Teig ausgetrieben, wodurch natürlich der Teig an die Ränder weicht und dort dicker, wulstiger wird; diese Ränder arbeitet man nun mit Daumen und Zeigefinger beider Hände in die Höhe, so hoch es eben geht, 10 Centimeter und höher. Von den zweiten Theil wird ein langer Streifen gewalkt, den man mit Ei an den hochstehenden Teig festklebt, um die Höhe zu vergrößern. Es muß geachtet werden, daß das angeklebte nicht sichtbar ist, und damit aus der Pastete kein Saft ausfließt, wird auch im Inneren ein ausgewalkter fingerbreiter Teigstreifen an die Stelle, wo der Teig zusammengefügt ist, geklebt. Der dritte Theil wird zum Deckel ausgewalkt, ein thalergroßes Loch in der Mitte ausgestochen, welches zugedeckt, dann mit Rosetten vom Teig unsichtbar gemacht wird.

Ist die Pastete gefüllt, wird sie mit geklopftem Ei bestrichen, an einem kühlen Orte zum Trocknen gestellt. Nun, wenn sie über-trocknet ist, wird sie mit stark mit Butter bestrichenem Papier von allen Seiten bedeckt und eingeschlossen, über dieses Papier kommen von stärkerem Papier Streifen, welche mit Spagat befestiget werden und nun wird die Pastete in heißem, doch wieder etwas überkühltem Rohre durch zwei Stunden gebacken. Nach dem Backen wird gewöhnlich Sauce durch das thalergroße Loch gegossen. Die Pasteten-Künstlerin hat Gelegenheit, mit Teig sowie mit dem Pasteten-zwicker Verzierungen anzubringen.

Zweite Art. Eine Sturzform wird zuerst, nachdem sie gut mit Butter bestrichen ist, mit dem zur Verzierung mit Formen ausgestochenen Teige belegt, dieser mit Ei bestrichen, der ausgewalzte Boden darauf gelegt, der zum langen Streifen gewalzte Teig, welcher die Seitenwand bildet, an den Boden geklebt, die Pastete gefüllt, der Boden darauf gegeben, gebacken und nach dem Backen gestürzt.

Dritte Art. Der Teig wird in eine Sturzform gegeben, mit Butterpapier ausgelegt und mit Erbsen gefüllt, zugedeckt und gebacken. Wenn sie gebacken ist, wird der Deckel abgeschnitten, Papier und Erbsen herausgenommen und die betreffende Fülle hineingegeben.

Einfacher Pastenteig.

500 Gramm feines Mehl, 375 Gramm Butter, etwas Salz, $\frac{3}{10}$ Liter kaltes Wasser und 3 Eierdotter gut verarbeitet und eine Stunde rasten gelassen.

Brandteig.

In einer Casserole werden 4 Deciliter Milch und 4 Defa Butter aufgestellt, wenn es kocht, 25 Defa feines Mehl und 1 Löffel Rum darein gerührt, und so lange gerührt und gestoßen, bis sich der Teig von der Casserole löslöst.

Nun wird der Teig in ein anderes Geschirr gegeben und gerührt, bis er kalt wird.

Früher hat man 8 Eier in laues Wasser gegeben, diese werden eines nach dem anderen in den Teig geschlagen und verrührt.

Der Teig wird etwas gesalzen.

Strudeln.

Strudelteig.

Auf schwach gemessene 4 Deciliter Mehl, welches man in Mitte des Nudelbrettes auf ein Häufchen gibt, kommt 1 Ei, 1 Defa Butter und soviel lauwarms Wasser, daß ein ziemlich weicher Teig wird, welchen man im Anfang mit einem Messer, später mit beiden Händen solange 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 Reißn geneigt macht.

In Mitte des Tisches wird nun der Teig gelegt, etwas mit dem Kollholz 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.

Milchrahmstrudel.

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

Ist der Teig ausgezogen, wird er mit 10 Defa enthäuteten, fein geschnittenen Mandeln und Rosinen bestreut, nachdem früher der