

### 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 Reißer 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

Abtrieb gleichmäßig aufgestrichen worden ist, zusammengerollt, in die gut mit Butter ausgestrichene Casserole gelegt, Stückchen Butter verteilt 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.

### **Apfelstrudel.**

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.

### **Griesstrudel.**

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 abgemalt wird.

### **Nußstrudel.**

15 Deka fein geschnittene Nüsse, Zimmt, Melken, Zucker und Limonenschalen 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 gesprudeltm Ei bestrichen sein.

### Schinkenstrudel.

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

### Reisstrudel.

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 Eierdottern und Vanillezucker dazu gegeben.

### Gesalzener Krebsstrudel.

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

Dann sprudelt man Eierdotter 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 Krebsstrudel.

Zu 4 Deka Krebsbutter werden 5 Deka Mandeln fein geschnitten und dies nebst 3 Eierdottern, 6 Deka Zucker,  $\frac{2}{10}$  Liter Rahm und dem Schnee von den 3 Eierklar verrührt, über den ausgezogenen Teig gestrichen.

Fein geschnittene Krebschweiferln 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 obenauf und backt den Strudel im Rohr.

### Zwetschenstrudel.

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

### Italienischer Strudel.

Zu einem Abtriebe wie zum Milchrahmstrudel gibt man in Stifeln geschnittene Mandeln, geschnittene Feigen, Rosinen, Citronade, geschnittene Orangen und Zucker.

Man rollt den Strudel, backt ihn mit Butter und gibt ihn mit Zucker mit Orangengeruch 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.

### Apfelstrudel mit Marillensalse.

Die Äpfel werden fein geschnitten, etwas gedünstet und mit Marillensalse 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.

### Topfenstrudel.

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,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch in die Pfanne gegeben. Beim Anrichten wird der Strudel gezuckert.

### Krautstrudel.

2 Köpfe Kraut werden mit dem Schneidmesser 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  $12\frac{1}{2}$  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 anderen.

Beim Anrichten wird Zucker darüber gestreut.

### Chocoladestrudel.

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 Chocolate 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 Casferole, welche gut gebuttert sein muß, gießt  $\frac{3}{10}$  Liter kochende Chocolate darüber und backt sie.

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

### Doppelfohlensaures Natron (Soda Bicarbona)

und

### Weinstein (Cremor tartari).

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

Es ist dies nichts anderes als die beiden genannten Pulver.

Wenn richtig angewendet, sind diese Hebemittel sicherer als Hefe.

Auf  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Mehl rechnet man 4—5 Gramm doppelfohlensaures Natron und 10 Gramm Weinstein. — Eine Probe, ob das Pulver gut ist, hat man, wenn man etwa erbsengroß doppelfohlensaures Natron mit ungefähr 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 doppelfohlensaure Natron ist leichter als Weinstein, freidenartiger, Weinstein hat einen sauren 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, sowie im Sommer in kleinen Mengen der Milch beigemischt, um das Sauerwerden zu verhindern, bekannt.

Weinstein verwendet man bei Bereitung der Molke.

Dampfnudeln, Dalken, kurz jede Germ Speise 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, sobald er in die Hitze kommt.

Mit jedem neuen Mittel soll man Proben anstellen und zuerst nur kleine Mengen backen. Durch Geschmack und Probe über-

zeugt man sich von der Güte der zu verwendenden Pulver. Die Kraft, welche das Brausepulver über den Rand des Glases laufen läßt, wenn man das Wasser mischt, dieselbe Kraft hebt den Teig, und ein Brausepulver gemischt zu Teig von 1 Kilogramm Mehl thut genau die Wirkung wie Bäckenhefe.

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

### Krapfen mit Natron.

In 500 Gramm Mehl werden durch ein Sieb 10 Gramm Natron und 20 Gramm Weinstein gestreut und untermischt. 100 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, vier Eierdotter, nach Belieben Vanille oder Citronenschale, Milch und ein Gläschen Rum werden zu einem etwas derben Teige verrührt, der Teig wird zwei Messerrücken dick ausgewalzt, mit dem Krapfenstecher ausgestochen, mit Marmelade gefüllt, mit Eisklar bestrichen. Ein gleiches Teigblättchen daraufgelegt, mit verkehrtem Nusstecher ohne Handhabe um die Marmelade fest angeedrückt und aus dem Schmalze goldgelb gebacken, mit Zucker bestreut.

### Vanillekuchen.

4 Eierdotter werden mit 14 Deka Vanillezucker durch eine halbe Stunde gerührt. In  $\frac{1}{10}$  Liter Milch werden 14 Deka Butter in der Wärme zerfließen gelassen und überkühlt zu den Eiern gegossen. In 28 Deka Mehl werden durch ein Sieb 5 Gramm Natron und 10 Gramm Weinstein gegeben und gut vermischt und das Mehl zu dem Abtrieb gegeben; zuletzt wird der feste Schnee der Eierklar darunter gerührt, in eine sehr gut gebutterte, mit Brösel ausgestreute Form nur halbvoll gefüllt, da die Massa beim Backen steigt, sofort in die Röhre gegeben und über eine Stunde gebacken.

Dieser Kuchen geräth immer gut.

### Wasserbrötchen.

250 Gramm Mehl, 5 Gramm Natron, 10 Gramm Weinstein (welche Mischung Backpulver genannt wird) mit dem Mehl vermischt, ein Theelöffel Salz und kaltes Wasser, daß ein ziemlich fester Teig daraus wird. Kleine Laibchen auf dem Nudelbrett geformt, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gesetzt, mit Wasser bestrichen und sofort gebacken.

### Milchbrötchen.

250 Gramm Mehl werden mit 15 Gramm Backpulver gemischt, 50 Gramm Zucker werden mit 3 Eierdottern abgetrieben, 30 Gramm Butter in einer kleinen Kaffeeschale Milch aufgelöst, zu dem Abtrieb

gegeben, das Mehl, ein klein wenig Salz, zuletzt der Schnee der Eierklar.

Beliebig geformt auf das bestrichene Backblech gegeben und sofort ziemlich heiß gebacken.

### **Theezwieback.**

$\frac{1}{4}$  Kilogramm Butter wird mit 3 ganzen Eiern, eine Kaffeeschale Milch, eine Kaffeeschale Zucker, Zimmt oder Anis nach Geschmack, 625 Gramm Mehl, 12 Gramm Weinstein und 6 Gramm Natron tüchtig geklopft, Zwibacke geformt, auf bestrichenem Blech gegeben und sofort gebacken. Noch etwas warm in zwei Hälften geschnitten und geröstet.

### **Erdbeerentuchen. (Gâteau de fraise.)**

Ein Liter Mehl, 3 Eßlöffel zerlassene Butter, eine große Tasse voll Buttermilch (oder fette saunere Milch), 1 Ei, ein Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, ein Theelöffel voll Backsoda (in warmem Wasser aufgelöst), ein Eßlöffel voll Salz sind die Ingredienzien zu dieser Speise. Mische Salz und Zucker mit dem Mehl und schneide die Butter in kleine Stückchen hinein, gib das Ei und die Backsoda zur Milch und mische dieses zum Mehl, wobei der Teig so wenig als möglich mit den Händen zu berühren ist, theile ihn in 2 Theile, rolle ihn leicht aus, lege ihn in ein rundes Backblech, welches mit Butter bestrichen ist, bestreiche den Teig mit zerklopftem Ei und backe die beiden Platten schön gelb. Zwischen beide lege dann eine dicke Schichte gezuckerter Erdbeeren, eine Lage ausge sucht schöner Beeren gib obenauf, bestreue den Kuchen reichlich mit Zucker und gib süßes Obers besonders damit zu Tische.

### **Prasseltuchen.**

200 Gramm gute frische Butter wird abgetrieben, 200 Gramm Zucker zur Butter gerührt. Von 4 Eierklar fester Schnee dazu gegeben und 375 Gramm Mehl, in welches ein Eßlöffel Backpulver vermisch ist, eingearbeitet. Citronenschalen und Zimmt in kleiner Menge dazu gegeben.

Auf dem bestrichenen Backblech mit dem Rollholz ausgewalzt und oben mit folgenden Aufstrich bestrichen: 125 Gramm Butter wird flüssig gemacht, 1 Kaffeelöffel Zimmt, 100 Gramm Zucker und 180 Gramm Mehl gut verrührt, der Kuchen damit mit dem Messer bestrichen. Nun werden viereckige oder längliche Stückchen geschnitten, dann gebacken.

Warm servirt gibt dieser schmackhafte Kuchen eine gute Mehlspeise, erkaltet wird er etwas hart und eignet sich zum Thee und hält sich in Blechbüchsen verpackt längere Zeit frisch und unverändert.

Die Mischung von Weinstein und Natron (Backpulver) eignet sich vorzüglich auch dort, wo man sieht, daß die Hefe versagt hat.

15 Gramm Backpulver soll für  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Mehl genügen, wenn aber viel Butter beigemischt ist, dann muß mehr Backpulver, also 18 bis 20 Gramm, genommen werden. Ohne Butter ist weniger Backpulver erforderlich.

### Streuselkuchen.

Auf dem Nudelbrett wird aus 250 Gramm Mehl, in welches 12 Gramm Backpulver eingestreut ist, 2 ganzen Eiern,  $\frac{1}{10}$  Liter Milch, in welcher 100 Gramm Butter zerlassen wurden, die aber wieder kühl geworden ist, und etwas Citronenschale und 25 Gramm Zucker ein Teig gemacht. Die Hälfte des Teiges ausgewalzt, auf ein bestrichenes Backblech gegeben, Zibeben, Rosinen, kleine Stückchen Citronat, Zimmt und Stückchen Butter und Zucker überstreut. Von der zweiten Hälfte wird die Dese des Kuchens ausgerollt, über den Kuchen gegeben, mit Butter bestrichen ins Rohr sofort gestellt, wo er beim Backen aufgeht. Hochgelb gebacken, wird er mittelst eines Federbartes mit Rum oder mit Rosenwasser bestrichen.

### Germispeisen.

#### Hochfeine Krapsen.

Wenn Krapsen gut ausfallen sollen, müssen sie mit größter Aufmerksamkeit bereitet werden.

Mehl und alles Geschirr muß recht warm gemacht werden.

Wenn die Krapsen aufgehen, darf nicht viel hin und her gegangen werden, damit der Zug sie nicht streift.

Zu hochfeinen Krapsen kommen in 4 Deciliter Obers 8 Eierdotter, 1 Löffel Zucker, 14 Deka zerlassene Butter, wovon jedoch die Säure zurückbleiben muß, 1 Kaffeelöffel Salz und 3 bis 4 Gramm Germ. Man sprudelt dies zusammen und gießt es lauwarm in ein halbes Kilogramm gut gewärmten Mehles, schlägt den Teig fein ab, bis er Blasen bekommt und sich leicht vom Löffel löst. Dann läßt man ihn aufgehen.

Nachdem dies erreicht ist, nimmt man ihn auf ein warmes, mit Mehl bestäubtes Nudelbrett, walkt ihn kleinfingerdick aus, sticht mit einem Krapsenstecher thalergröße Flecke, man sticht jedoch nicht durch, sondern zeichnet nur an, inmitten dieser Kreise wird eine Messerspitze einer feinen Marmelade gelegt.

Man sticht nun eben solche Fette aus, deckt sie auf die früheren, jedoch so, daß die Seite vom Boden in die Höhe kommt, dann sticht man sie mit einem etwas kleineren Krapsenstecher aus, legt sie