

Gesalzenes Teegebäck und Käse.

Brot-Schnitten mit Senf. Man schneidet durchwegs gleichmäßige dünne Schnitten Schwarzbrot, belegt jede Schnitte mit einer gleichmäßig geschnittenen dünnen Speckplatte, streut feines Salz darauf und bestreicht die Speckplatte mit Senf.

Gezierte Butter-Schnitten (Canapés). Von einem 1 Tag alten, weißen oder schwarzen Kornbrote oder englischen Brote schneidet man gleiche Stücke in runder oder viereckiger Form, oder man nimmt Semmelschnitten. Wenn das Schwarzbrot schön gebacken ist, läßt man die Rinde daran, sonst schneidet man sie weg. Dann bestreicht man die Stücke mit süßer oder Sardellen-Butter und belegt sie beliebig mit Sardellenstreifen oder solchen von Zungen- oder Schinkensfleisch, oder man ziert sie mit gehacktem Schnittlauch, durchpassierten harten Eidottern, Kaviar, Kapern, marinierten Fischen, Käsestückchen, geräuchertem Lachse, Gänseleber-Pasteten u. s. w. Hierbei kann man viel Geschmack entwickeln und Formen und Farben der Schnitten in zierliche Abwechslung bringen. Reste von gebratenem Fleische und Wild können ebenfalls verwendet werden.

Russische Haringe-Röstbrottschnitten. Man legt die Haringe (Milchner) auf einige Stunden in Milch, entgrätet und enthäutet sie und schneidet sie in Scheiben, worauf sie mit Essig und Del begossen werden. Die durchgestrichene Haringmilch wird mit fein gehackten Äpfeln vermischt und mit den Haringe-Scheiben auf mit Butter bestrichenen und gerösteten Brotschnitten gelegt.

Englische Käse-Toasts. Man rührt in einem Weidlinge 10 dkg geriebenen Gloucesterkäses mit 2 Dottern und 10 dkg Butter sehr flaumig ab, vermischt dann 14 dkg Semmelbröseln, 1 Kaffeelöffel Senf, ein wenig Salz und Cayennepfeffer mit dem Abtriebe und streicht diese Mischung auf dünne, gut geröstete Weißbrot-Schnitten, die man in einer mit Butter bestrichenen, zugedeckten Schüssel im Rohre heiß werden und zuletzt nach Abnehmen des Deckels sich noch etwas bräunen läßt, worauf man sie so heiß als möglich serviert.

Wales-Schnitten. $\frac{1}{4}$ kg auf einem Reibeisen fein geriebenen Chestertkäses wird mit eben so viel frischer Butter und sehr wenig gestoßenem Cayennepfeffer zu einer feinen Masse zusammengerührt. Unterdessen schneidet man dünne Scheiben vom feinsten Weißbrote, bestreicht diese zuerst mit einer Mischung von englischem Senf und hart gekochten, passierten Dottern und darauf mit Butter- und Käsemasse. Man legt sie auf ein Blech und läßt sie im heißen Rohre schnell rösten, doch dürfen sie nur gelb, aber nicht hart werden.

Käse-Sandwichs. Man schneidet 10—12 dkg guten fetten Käses in kleine Stücke, stößt sie nebst 3 dkg Butter, 1 Teelöffel Senf und 2 ausgegräteten Sardellen in einem Marmormörser zu Brei, streicht diesen auf geröstete Brotschnitten, legt dünne Scheiben Schinkens, Bückelzunge oder Rauchfleischs darüber und deckt andere Brotschnitten darauf. Diese Sandwiches eignen sich zum Tee oder zum Frühstück.

Sandwichs-Torte. (Kostet 10—12 Kronen.) Einen großen, runden, womöglich ungewürzten Schwarzbrotlaib rindelt man vollständig ab und trachtet dies so nett und gleichmäßig zu machen, daß er seine schöne Form behält. Es bleibt also nur die Schmolle, welche man nun mit einem sehr scharfen Messer, wie zu einer Torte in 8 gleichmäßige Blätter der Quere nach durchschneidet. Jedes Blatt wird dick mit Sardellenbutter bestrichen und mit je einer Sorte von folgenden 7 Zutaten belegt: fein geschnittener Schinken,

ebenso Aal, Zunge, Sardinen, Schweinsbraten, Gansleber und geriebener Emmentaler. Oben auf muß das schönste Blatt vom Brote, außen ohne Sardellenbutter, kommen. Man drückt nun die Blätter sehr fest aufeinander, beschwert sie mit einem Brettchen und Gewichten, damit sich alles gehörig zu einer Masse bindet. Dann bestreicht man oben und seitlich, wie mit einer Glasur, mit fein abgetriebener Butter die Torte und ziert sie zierlich und geschmackvoll mit Caviar, Aspik, Krebschweifchen oder Hummer, geringelten Sardellen, kleinen Gurken, Petersilie zc. Kann auch aus Weißbrotlaib gemacht werden, ist aber besser vom Schwarzbrote.

Mosais-Brötchen 1. (Sandwichs.) Einen langen, schmalen Wecken aus Kaisersemmel- oder mürbem Teige höhlt man aus und füllt den nun leeren Raum mit nachstehender Fülle aus: 28 dkg Schinkens, 28 dkg gebratenes Kalbfleisch, 28 dkg gebratenes Schweinefleisch und 14 dkg Salami schneidet man sehr fein würfelig, ebenso 14 dkg gut gepuzter Sardellen und mischt alles gut untereinander. Dann treibt man 20 dkg Butter flaumig ab, mengt nach und nach obige fein geschnittene Masse dazu, pfeffert und salzt nach Geschmack und füllt damit den Wecken, welcher 10—12 Stunden an einem kühlen Orte bleiben soll, bevor man Schnitten davon herabschneidet.

2. Man macht Sardellenbutter (siehe Seite 22) aus 8 dkg Sardellen und 16 dkg Butter, treibt dieselbe flaumig ab und rührt 1 dkg Zucker, 10 dkg mageren, würfelig geschnittenen Schinkens, 2 harte Eier, ebenfalls würfelig geschnitten, 3 dkg Kapern und 1 dkg geschälte, halbierte Pistazien darunter. Einen kleinen Wecken aus Kaisersemmelteig (im Preise von 16—20 Sellern) höhlt man aus, füllt obige Masse statt der Krume (Schmolle) ein und läßt den Wecken mindestens 12 Stunden liegen, ehe man davon Schnitten herabschneidet, welche man zum Tee serviert.

3. Einen langen, schmalen, ausgehöhlten Wecken füllt man mit folgender Masse. Man richtet 10 dkg fein geschnittenen Schinkens, ebensoviel Zunge und gebratenes Kalbfleisch vor, treibt dann 16—18 dkg Butter ab, gibt das gewiegte Fleisch hinein, hierauf Salz, 1 Eßlöffel französischen Senfs, fein geschnittene Mixed-Pickles und 1 Salzgurke und pfeffert noch mit weißem Pfeffer.

Butterbrot-Schnitten. Man schneidet von gutem, schwarzem Brote über die ganze Breite des Laibes sehr feine, gleichmäßige etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Stücke herab, bestreicht diese mit frischer Butter, legt dann so viele solcher Schnitten mit der trockenen Seite auf die mit Butter bestrichene übereinander, bis das Ganze zwei Finger hoch ist. Die oberste und unterste Seite muß jedoch unbestrichen bleiben. Man schneidet nun gleichmäßige, fingerbreite Streifen herab und richtet sie, einem Holzstoß ähnlich, auf einer Schüssel oder einem Teller an. Man kann die Schnitten auch mit Sardellen- oder beliebiger Butter bestreichen (Siehe Seite 22).

Salz-Blätter. Man verrührt $\frac{1}{4}$ l sauren Rahmes mit dem zur Bereitung eines gewöhnlichen glatten Tropfteiges nötigen Mehle und salzt den Teig gut. Dann bestreicht man ein Blech mit Butter und macht mit einem Löffel aus dem Teige darauf runde, kleine Blätter; sollten sie zu sehr auseinander fließen, so verdickt man den Teig mit etwas Mehl, sollte dagegen der Teig zu fest sein, so verdünnt man mit ein wenig saurem Rahme. Man streut Salz darauf und bäckt die Blätter langsam im Rohre.

Rahm-Blätter. Wenn obige Blätter, ohne mit Salz bestreut worden zu sein, gebacken sind, werden je zwei und zwei mit einem Abtriebe von Butter, Pfeffer, Salz, geriebenen Parmesan- und Chesterkäses zusammengeliebt und angerichtet.

Käsestangerln. Man gibt 14 dkg Mehls auf ein Brett, salzt es und schneidet 14 dkg Butter hinein, verarbeitet den Teig gut, gibt noch einige Löffeln Wassers und

etwas Citronensaft dazu, macht dann einen zarten Teig von der Dicke eines Strudelteiges an und läßt ihn zugedeckt rasten. Hierauf treibt man ihn aus, schlägt ihn wie Butterteig zusammen, läßt ihn wieder $\frac{1}{2}$ Stunde rasten und wiederholt dies 3mal. Das letzte Mal treibt man den Teig messerrückendick aus, bestreicht ihn mit Klar und streut fein geriebenen Parmesankäse, welcher zuvor mit etwas Salz vermischt wurde, darauf, drückt diesen mit dem Walzer etwas an und radelt hierauf mit dem Mehlspeisrädchen $1\frac{1}{2}$ cm breite, 15 cm lange Streifen herunter, legt diese auf ein mit Wasser besprühtes Blech und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze.

Schnelle Salz-Blättchen zum Tee. 7 dkg Mehls, 3 dkg Butter, ein Stäubchen Salz und 2 Löffeln Milch arbeitet man auf dem Nudelbrette schnell zu einem Teige ab, wälkt ihn aus, überschlägt ihn einigemale wie Butterteig und sticht schließlich, wenn er messerrückendick ausgewälkt ist, talergroße Laibchen oder kleine Sterne aus, bestreicht diese mit Klar, bestreut sie mit Salz und Kümmel und durchsticht sie einigemale vor dem Backen mit einer Gabel.

Salz-Blättchen zum Tee. 14 dkg Mehls, 7 dkg Butter, 2 Klar, 3 Löffeln sauren Rahmes und etwas Salz macht man auf dem Nudelbrette zu einem Teige. Derselbe wird messerrückendick ausgerollt, zu viereckigen Blättchen geradelt, mit einer Gabel einigemale durchstochen, mit Ei bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und auf einem mit Butter bestrichenen Bleche gebacken.

Schnelle Salzstangerln zum Tee. 14 dkg Mehls, 7 dkg Butter, etwas Salz und Wasser werden auf dem Brette zu einem Teige abgearbeitet. Man legt den Teig öfter zusammen und treibt ihn schließlich messerrückendick aus. Dann radelt man fingergroße Stangerln daraus, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im heißen Rohre, nachdem man sie noch vorher mit Salz und Kümmel bestreut hat.

Salzstangerln zum Tee. Man gibt auf ein Nudelbrett 28 dkg Mehls, macht in der Mitte eine Grube, salzt, schlägt 1 Ei und 1 Dotter hinein und macht mit einem Dampfel von $1\frac{1}{2}$ dkg Germ, in wenig Milch aufgelöst, einen fester Teig an. Hierauf knetet man 11 dkg Butter darunter, verarbeitet den Teig so lange bis er Blasen bekommt, und läßt ihn, mit einer erwärmten Kasserolle zugedeckt, rasten. Dann formt man bleistiftdicke und bleistiftlange Würstchen daraus, legt sie nebeneinander auf ein Blech, bestreicht sie mit Eisklar und streut viel Salz und Kümmel darauf. Man bäckt sie im heißen Rohre so lange, bis sie semmelfarbig und resch werden.

Salzstangerln aus Erdäpfelteig. 14 dkg Mehls, 8 dkg Butter, 8 dkg passierter Erdäpfel und 2 Löffeln Obers arbeitet man zu einem Teige rasch zusammen und rollt daraus fingerdicke, ziemlich lange Teigstreifen, legt diese dann auf ein mit Butter bestrichenen Blech, bestreicht sie mit Ei, streut Salz und Kümmel darauf, und bäckt sie hierauf im Rohre. Halbgebacken, aber noch weich, schneidet man $1\frac{1}{2}$ Finger lange Stangerln ab, gibt sie gleich wieder ins Rohr und bäckt sie fertig.

Bäcker-Salzstangerln. Man macht auf dem Nudelbrette aus 4 dl Mehl, $1\frac{1}{2}$ dkg in heiläufig $\frac{1}{8}$ l Milch aufgelöster Germ und einer Prise Salz einen festen Teig an, welchen man tüchtig knetet. Wenn er fein verarbeitet ist, läßt man ihn in einem Weidlinge an einem warmen Orte gehen. Wenn er gut gegangen ist, wird er ansgewälkt zu Dreiecken geschnitten und diese eingerollt, daß die Stangeln die bekannte stufenartige Form bekommen; man bestreicht sie mit Ei, streut Salz und Kümmel darauf und bäckt die Stangeln, auf einem mit Butter bestrichenem Bleche, im heißen Rohre.

Erdäpfelstangerln zum Tee. $10\frac{1}{2}$ dkg Butter, $10\frac{1}{2}$ dkg Mehls, $10\frac{1}{2}$ dkg gekochter, passierter Erdäpfel werden mit 1 Dotter und Salz zu einem Teige gut abgearbeitet und wie Butterteig 4—5mal ausgewälkt und zusammen-

geschlagen. Zuletzt wird der Teig so dick wie ein Federkiel ausgewalzt, zu langen Stangerln geradelt, mit Ei bestrichen und auf dem Bleche schön goldig gebacken.

Erdäpfel-Krapferln. 7 dkg gefottener oder gebratener Erdäpfel werden fein gerieben und mit 7 dkg Butter, 7 dkg Mehls und 1 Dotter zu einem Teige verarbeitet. Man walzt den Teig fein aus, sticht kleine runde Flecke aus, legt diese auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Salz und Kümmel und bäckt sie bei starker Hitze. Das Blech muß vorher in kaltes Wasser getaucht werden.

Schinken-Krapferln. 10 dkg Butter treibt man mit 4 Dottern gut ab, mengt 2 dkg Germ, in 1 dl Milch aufgelöst, zu 25 dkg Mehl und macht mit 1 dkg Zucker und einem Stäubchen Salz einen Teig an, welchen man tüchtig abarbeitet und gehen läßt. Hierauf wird der Teig ausgewalzt, zu talergroßen Krapferln ausgestochen, die Hälfte derselben mit fein gehacktem Schinken gefüllt, ein zweites auf diese gesetzt, fest aufeinander gedrückt und nochmals gehen gelassen. Man bestreicht sie mit Ei und bäckt sie auf dem Bleche 20 Minuten im Rohre. Sie werden zum Tee serviert.

Teeschnitten mit Kümmel und Erdäpfeln. 15 dkg Butter treibt man ab, gibt 21 dkg passirter, kalter Erdäpfel und 15 dkg Mehls, Salz und Kümmel dazu und macht den Teig recht glatt zusammen. Man treibt ihn halbfingerdick aus, schneidet fingerlange und fingerbreite Schnitten, legt diese auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Salz und Kümmel und bäckt sie versch.

Käsestroh (Pailles au parmesan). Frische Butter wird schaumig gerührt und nach und nach mit fein geriebenem Schweizer- und Parmesankäse, feinstem Weizenmehle, einer Prise Cayennepfeffer, Salz und einigen Eßlöffeln voll Wassers gehörig durchgearbeitet. Man rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brette $\frac{1}{2}$ om dick aus, schneidet Streifen davon, bestreicht diese mit Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Man serviert sie, mit farbigen Bändchen in Bündel gebunden, sehr heiß, zum Schluß einer Mittagstafel anstatt Butter und Käse.

Schneiderkäse, auch Toleranz genannt. Ein Stück Topfens wird mit Butter verrührt, dann werden einige Löffeln Rahmes, Salz, ziemlich viel Schnittlauch und etwas Kümmel dazu gemengt, die Mischung zierlich geformt und auf einem Käseteller serviert.

Einfacher Bierkäse. Ein Stück Biptauer- oder Brimsenkäses verrührt man mit gleich viel Butter und mischt nach Geschmack Schnittlauch, Senf, Paprika, Kümmel, fein gehackte Zwiebel, etwas Kapern und einige Tropfen Bieres darunter, verrührt alles gut und formt einen Ziegel daraus, in welchen man mit dem Messer zierliche Eindrückc macht.

Feiner Bierkäse. Man drücke durch ein Haarsieb 20 dkg Rocquesort-, 20 dkg Eidamerkäses und ebenso viel Butter und menge noch 20 dkg geriebenen Parmesankäses dazu, sowie einige Löffeln voll sauren Rahmes, Paprika und Salz nach Geschmack, dann streiche man die Masse auf englische Cafes (entweder Albert- oder Bismarck-Cafes), drücke ein zweites darauf und richte sie zierlich auf einem Käseteller an.

Teeschnitten mit Topfen. Ein Stück passirten Topfens wird mit mildem saurem Rahme zu einer dicken, feinen Masse verrührt, Kümmel oder Schnittlauch und Salz dazugemengt und auf dünne Butterbrotschnitten gestrichen.

Teeschnitten mit Käse. Statt wie oben Topfen, nimmt man eine weiche Käsegattung z. B. Brinse, Imperial, Edelweiß-Camembert, Biptauer, u. A. und streicht den Käse auf Butterbrot.

Teeschnitten mit Caviar. Halb Butter, halb Caviar wird gemischt, mit Citronensaft gesäuert und dünn auf Brotschnitten, Pumpernickel oder auf geröstete Semmelschnitten gestrichen. Beim Anrichten garniert man mit Radieschen.

Teeschnitten mit rohem Fleische. Ein Stückchen mürbes Rindfleisch wird aus den Fasern geschabt, zerdrückt, fein gehackt und mit Pfeffer, Salz, etwas feingemiegter Zwiebel oder Schnittlauch und etwas Butter vermengt. Man bestreicht dünne Brotschnitten mit süßer oder Sardellenbutter, dann mit der Fleischmischung und bedeckt diese mit einer Butterbrotschnitte, doch so, daß die trockene Brotseite nach außen kommt.

Käsebricche zum Tee. Man macht einen Germteig aus $\frac{1}{4}$ l Mehl, 1 dkg Germ, 1 Ei, 3 dkg Butter, 2 Löffeln geriebenen Parmesankäses und $\frac{1}{16}$ l Milch, von welcher Menge man auch zum Auflösen der Germ wegnimmt, salzt den Teig recht gut und schlägt ihn sehr gut ab. Wenn er sich von der Schüssel löst, füllt man ihn in einen Bischofsbrotmodel von 26 cm Länge und 12 cm Breite, welchen man vorher mit Butter bestreicht und Parmesan dick austreut und läßt den Teig im Model an einem warmen Orte gute 2 Stunden gehen und bäckt ihn dann goldgelb bei mäßiger Hitze. Ausgekühlt, schneidet man dann dünne Schnitten daraus.

Geröstete Brinse. In einer Kasserolle läßt man ein großes Stück Brinse auf dem Herde so lange unter beständigem Rühren heiß werden, bis die Brinse zerschmilzt und sich bräunt. Dann rührt man einige zersprudelte Eier dazu und würzt nach Belieben mit Schnittlauch und Paprika.

Käsestangen mit Paprika-Obersschaume. 15 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 15 dkg geriebenen Groyerkäses werden auf dem Brette mit etwas Salz und Paprika schnell zusammengearbeitet, messerrückendick ausgewalzt, mit Ei bestrichen und am Bleche im Rohre gebacken. Man bäckt einen großen Fleck und schneidet, ehe noch der Teig völlig gar gebacken ist, mit einem scharfen Messer gut daumenbreite und fingerlange Stangen und läßt diese fertig backen. Beim Servieren kann man auf jede Stange ein Häufchen Obersschaum, der mit Paprika gewürzt ist, setzen. Kann aber auch gut wegbleiben.

Amerikanische Mandeln. Geschwellte und geschälte ganze Mandeln werden in Öl solange geröstet, bis sie eine schöne, goldgelbe Farbe erlangt haben. Ist dies erreicht, so werden sie mit einem Sieblöffel herausgeschöpft, auf einen Teller ausgebreitet und reichlich mit Salz bestreut. Sie stellen eine außerordentlich pikante Nascherei dar, die sehr hübsch aussieht, längere Zeit aufbewahrt werden kann, ohne dem Verderben zu unterliegen und die z. B. zum Tee ganz ausgezeichnet schmeckt.

Geschaumtes Obers.

Mit Vanillegeruch. Dicks, süßes Obers setze man einige Stunden vor dem Gebrauche in Eis oder in sehr kaltes Wasser, lasse es sehr kalt werden und schlage es dann in einem ebenfalls kaltgestellten Einsiedebecken oder einer tiefen Schüssel mit einer Schneerute oder einer solchen aus Birkenreisern zu festem Schaume. Zu 1 l Obersschaum rechnet man beiläufig 20—25 dkg feinst gestoßenen, gesiebten Zuckers mit Vanillegeruch. Die Vanille muß mit Zucker zu feinstem Pulver zerstoßen und gestiebt werden.

Mit Kaffee. Man mischt einen starken Aufguß von 8—9 dkg Kaffee mit 25—30 dkg Zucker, und nachdem letzterer vollständig zergangen ist, mit dem Schaume von 1 l Obers. Diese Masse genügt reichlich für 12 Personen, auch für mehr.