

Essig wird darüber gegossen und der Topf in einen Kessel mit kochendem Wasser gesetzt, welches wenigstens bis zur Hälfte des Topfes reichen muß. Man läßt es eine Stunde kochen, bis die Pflaumen anfangen aufzuspringen, nimmt den Topf dann aus dem Ofen, resp. dem Wasser und bis er etwas abgekühlt ist, bindet man ihn mit Pergamentpapier zu. Die ersten Tage schüttelt man den Topf öfter, damit die Brühe über die Pflaumen tritt. So eingelegte Pflaumen halten sich sehr lange, bleiben fest und sehr wohlschmeckend, auch erfordert das Einlegen wenig Zeit und Mühe.

161. Delikatere Apfelfuchen.

6 Eier werden mit 200 Gr. gestoßenem Zucker eine starke Viertelstunde tüchtig gerührt, dann 125 Gr. zerlassene Butter, die fein geriebene Schale einer Zitrone und zuletzt 125 Gr. Mehl dazugegeben. Hierauf bestreicht man eine runde Kuchenform gut mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl und füllt die Masse gleichmäßig hinein. Nun werden die Apfelschnitten darauf gelegt und 125 Gr. gestoßener Zucker, 90 Gr. gewiegte Mandeln und 5 Gr. feingestoßener Zimt gut vermischt, darüber gestreut und der Kuchen in guter Hitze gebacken.

162. Pischinger-Torte. (Andere Art.)

14 Dg. geriebene Schokolade wird mit 6 Löffeln saurem Obers gerührt, bis sie sich aufgelöst hat, dann werden 2 Dotter, 14 Dg. Zucker mit Vanille und 14 Dg. Butter dazugemengt. Mit einem Teile dieser Masse wird eine auf ein Blech gelegte Karlsbader Oblate bestrichen, geröstete und geriebene Haselnüsse darübergestreut, eine Oblate daraufgelegt, wieder von der Masse daraufgegeben und so fort, so lange die Fülle reicht. Auf die letzte Oblate wird ein Tortenblech gelegt und die Torte den folgenden Tag mit Schokolade oder Eis überstrichen.

Anhang zu den Küchen-Rezepten.

Bereitung von Maître-Butter.

Man nimmt Butter nach Bedarf, weißen Pfeffer, Senf und geschnittene Petersilie.

Überall wo „Pommes“ steht, soll nicht Apfel, sondern Kartoffeln gelesen werden; dieses Wort ist der Kürze halber gewählt, denn es liest sich besser „Pommes“ als „Pommes de terre“.

Einleitung zur Gruppe II.

In dieser Gruppe bringen wir Rezepte zur Zubereitung der verschiedenen Arten von Teig, zum Backen von **Kuchen**, **Schmalzgebäck** und **Torten**, zur Bereitung von **Glasuren**, zur Bereitung der **Früchte**, zum Belegen der **Torten**, Rezepte zur Bereitung der **Marmeladen** und **Gelees**. Bei diesen Rezepten beachte man genau die unten bei einzelnen Textseiten angebrachten

Noten. Alle Rezepte in Gruppe II sind ebenfalls erprobt und sehr wertvoll für jede Hausfrau, welche auf die Kenntnis der Kuchen- und Tortenbäckerei ein besonderes Gewicht legt.

Die Kenntnis der Kuchen- und Tortenbäckerei soll ja der Stolz einer jeden Hausfrau, einer jeden Köchin sein.

Anleitung und Rezepte zum Backen von Kuchen, Blätter- und Schmalzgebäck sowie Torten.

Vorbemerkung

über fremde, das sind technische Ausdrücke, die in nachstehenden Rezepten vorkommen.

Blanchieren, nennt man das Erweichen von Früchten, Gemüse, Wurzeln u. dergl. durch Kochen oder Ziehen im heißen Wasser.

Dressieren, nennt man irgendeiner Masse eine bestimmte Form geben.

Filtrieren, nennt man eine Flüssigkeit durch einen Filzhut (Filterhut, die zu diesem Zwecke eigens angefertigt werden), durch ungeleimtes Papier, am besten das sogenannte Schrenzpapier, oder durch ein Tuch laufen lassen, damit sie rein wird.

Garnieren, nennt man das Verzieren der Torten oder anderen Bäckereien durch Spritzglasur, Gelee, Schokolade o. dergl.

Glazieren, Torten oder Backwerk mit einer dünnen Zucker- oder Schokolademasse überziehen.

Melieren, nennt man die Vermengung von verschiedenen Massen durch leichtes Umrühren.

Passieren, nennt man etwas durch ein Sieb drücken.

Von der Zubereitung des Teiges.

Man unterscheidet: **Hefenteig**, **Blätterteig** und **Mürbteig**.

Das Gelingen eines Gebäckes oder einer Mehlspeise hängt immer von der richtigen Zubereitung des Teiges ab.

Wir schicken daher die Rezepte zur Zubereitung des Teiges voraus und wenn es im Rezepte z. B. heißt: „1 Kg. Hefenteig I“ oder „1 Kg. Hefenteig II“, so ist der Teig immer nach dem Rezepte: „Hefenteig I“ oder „Hefenteig II“ z. zuzubereiten.

Hefenteig I.

2 Kg. Mehl, 100 Gr. Hefe, 200 Gr. Zucker, 50 Gr. Salz*), 400 Gr. Butter, 1 Liter Milch, 8 Eigelb, etwas Zitronenschale**), Sa. 4 Kg. Teig.***)

*) Das in der Butter enthaltene Salz ist stets annähernd von dem angegebenen Gewichte zu kürzen.

**) Die gelben Schalen der Zitronen werden vorsichtig am Reibeisen abgerieben. Das Abgeriebene wird dann mit doppelt so viel Backzucker vermischt und in verschlossenen Büchsen bis zum weiteren Verbräuche aufbewahrt.

***)) Wünscht man eine geringere Menge Teig, so sind die Gewichtsmengen entsprechend zu reduzieren.

Ein jedes Gebäck erfordert in erster Linie ein gutes trockenes Mehl, welches vor dem Gebrauche nochmals durchzusieben ist. Hierzu wird das Weizenmehl in einer Schüssel am Rande etwas angebrückt, so daß für das Hefenstück eine nicht allzugroße Vertiefung entsteht. In dieser Vertiefung wird die Hefe*) mit $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmer Milch aufgelöst und dann mit dem erforderlichen Mehle zu einem lockeren Vorteig angesetzt. Dieser Vorteig, auch Hefenstück oder Dampfel genannt, wird gut zugedeckt zirka $\frac{3}{4}$ —1 Stunde zum Aufgehen an einen mäßig warmen Ort gestellt. Nachdem der höchste Punkt erreicht ist, werden die übrigen Zutaten, als Zucker, Zitronenschale, Salz und Eigelb dazu gegeben und mit zirka $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmer Milch zu einem nicht sehr festen, aber feinen Teig bearbeitet. Die ziemlich weiche Butter arbeitet man gern zuletzt darunter, weil Fett und Hefe sich nicht gut zusammen vertragen wollen und bei geringer Hefe oder durch viel Zutat die Gärung bedeutend erschwert wird. Eine kräftigere und rundere Gärung wird ferner noch dadurch erzielt, wenn man den fertigen Teig vor der Ausarbeitung in Zwischenpausen von zirka 10 Minuten zweimal gut zusammenschlägt.

Hefenteig II.

2 Kg. Mehl, 70 Gr. Hefe, 200 Gr. Zucker, 300 Gr. Butter, 50 Gr. Salz, 2 Eier, $1\frac{1}{8}$ Liter Milch, etwas Mazisblüte. Sa. 4 Kg. Teig.**)

Die Behandlung ist in allen Einzelheiten wie bei dem Vorstehenden. Bei Anfertigung von noch weniger Teig ist es ratsam, die Hefe etwas reichlicher zu nehmen, wogegen bei mehr Hefe oder in sehr warmen Lokalen etwas abgebrochen werden kann. Der Einfachheit halber glaube ich mit diesen angegebenen Verhältnissen vollständig zu genügen, da doch fast bei allem Hefengebäck dies nur um Weniges abgeändert wird.

Blätterteig.

$\frac{1}{2}$ Kg. Mehl, $\frac{1}{2}$ Kg. Butter, 16 Gr. Salz, Wasser.

Bei der Bereitung eines guten Blätterteiges ist namentlich in der wärmeren Jahreszeit rechtzeitig, möglichst schon am Tage vorher, an die Butter zu denken, bzw. diese an einen kühlen Ort, in frisches Wasser, oder noch besser auf Eis zu geben. Hauptsache hierbei ist ein feines, gut trockenes Weizenmehl sowie eine kräftige, feste Butter, bei welcher das Wasser so gut als möglich auszudrücken ist. Ist die zur Verwendung kommende Butter gesalzen, so tut man gut, das Salz im Vorteig ganz wegzulassen, weil derselbe sonst zu schwer wird und trotz aller Bemühungen beim Backen nicht so leicht ausblättert. Man kann aber dem Vorteig 1 Gläschen Rum oder auch 1 Eigelb begeben, auf die Leichtigkeit des Gebäckes macht diese

*) Etwas abgetrocknete Hefe löst man am besten dadurch auf, daß man dieselbe mit ein wenig Zucker gut zerreibt.

***) Will man weniger Teig haben, so wird vom Gewichtsquantum einfach reduziert.

Beigabe keinen Eindruck. Das Mehl wird auf die Tischplatte mit ein wenig Butter gegeben, wenn nötig mit Salz und dem erforderlichen Wasser zu einem gleich der Butter festen aber feinen Grund- oder Vorteig durch Kneten und Schlagen bearbeitet, und zwar so lange, bis er sich zwar weich, aber trocken anfühlt und bei der Bearbeitung sich vom Tische löst. Dieser Vorteig wird zu einem runden Laibel geformt, oben kreuzweise eingeschnitten und zirka $\frac{1}{4}$ Stunde zum Ausruhen an einen kühlen Ort (im Sommer am besten auf Eis) gestellt. Die Butter muß wasserfrei sein. Sollten im Sommer die vorhandenen Räumlichkeiten es nicht gestatten, daß man die Butter in der genügenden Festigkeit zum Einrollen bringt, so kann derselben ein wenig Mehl eingedrückt werden. Im Winter darf aber die Butter auch nicht brechen, in diesem Falle ist sie vorher, soweit es nötig, nochmals durchzuarbeiten. Bei der weiteren Bearbeitung ist die Hauptsache, daß namentlich im Sommer Kollholz und Tisch sowie der ganze Raum tünlichst frisch zu erhalten sind und daß beim Ziehen (Ausrollen) nur wenig Mehl zum Unterstäuben verwendet wird. Nun bringt man den Vorteig auf die Tafel, zieht die vier Ecken des eingeschnittenen Kreuzes etwas voneinander, legt die etwas breitgedrückte Butter darauf und schlägt den Teig von allen Seiten in der Weise darüber, daß die Butter in die Mitte zu liegen kommt. Sogleich rollt man nun das Ganze länglich bis zur halben Fingerstärke dünn aus, schlägt die linke und rechte Seite bis zur Mitte über, dann das Ganze nochmals übereinander, wobei das anhaftende Mehl stets gut abzukehren ist. Als bald wird nun der Teig zum weiteren Ausruhen zirka 10—20 Minuten an einen kühlen Ort (auf Eis) gestellt. Nach dieser Zeit wird der Teig nochmals in der gleichen Weise ausgerollt und abermals zum Ausruhen gegeben. Zum dritten Male wird der Teig auf gleiche Weise gezogen und kann dann mit der Aufarbeitung begonnen werden. Durch das Ziehen wird erreicht, daß abwechselnd Teig- und Butterblättchen gebildet werden, weshalb auch alles Drücken streng zu vermeiden ist. Die verschiedenartigsten Stückwerke hiervon folgen später.

Beim Bestreichen der aufgearbeiteten Stücke mit Ei ist zu beachten, daß nichts vom Ei über die Schnittfläche kommt, weil dadurch beim Backen das Aufgehen verhindert wird. Alles Blättergebäck ist recht gut anzubaden.

Mürbteig I.

$\frac{1}{2}$ Kg. Mehl, 1 Kg. Butter, $\frac{1}{2}$ Kg. Zucker, 6 Eier, Zitronenschale. Sa. 3 Kg., 300 Gr.

Das durchgeseibte Mehl wird auf den Backtisch gegeben, mitten in dasselbe kommt alles Uebrige nach vorstehendem Verhältnisse. Die hierbei zur Verwendung kommende Butter muß ebenfalls fest sein, weil von weicher Butter der Teig leicht kurz wird (verbrennt) und sich dann nicht aufarbeiten läßt. Zunächst wird Butter, Zucker, Eier und Zitronenschale innig durcheinander geknetet, zuletzt wird das Mehl darunter gewirkt.

Ein zu langes Arbeiten würde ebenfalls den Teig kurz machen. Sollte es aber trotz aller Vorsicht doch einmal vorkommen, daß der Teig verbrannt ist, so kann dadurch abgeholfen werden, daß etwas Eiweiß, Milch oder Wasser nachgewirkt wird, wodurch derselbe aber wesentlich geringer wird.

Da auch der Mürbteig vielseitig zu Kuchenböden oder dergl. Verwendung findet, so ist es gut, immer etwas vorrätig zu halten. Der Aufbewahrungsort muß aber ein kühler sein.

Mürbteig II.

1½ Kg. Mehl, ½ Kg. Zucker, ½ Dlg. Butter, 10 Eier, 16 Gr. Ammonium, Zimt. Sa. 3 Kg. 150 Gr.

Die Behandlung ist wie bei Vorstehendem. Durch die Beigabe von mehr Eiern ist dieser Teig der Gefahr, kurz zu werden, weniger ausgesetzt. Ammonium, in manchen Gegenden auch Hirschhornsalz genannt, wird fein gestoßen beigegeben. Ganz frisch angewirkter Teig läßt sich nicht so gut aufarbeiten als abgestandener.

Mürbteig III.

1½ Kg. Mehl, 400 Gr. Zucker, 400 Gr. Butter, 70 Gr. Ammonium, 3 Eier, Zimt, ¼ Liter Milch. Sa. 2 Kg. 800 Gr.

Die Behandlung des vorstehenden Verhältnisses ist wie bei dem Vorstehenden. Bei der Aufarbeitung dieses und des Vorstehenden sind alle zur Verwendung kommenden Bleche oder Formen mit Fett auszustreichen, um das Anbacken zu verhindern.

Buttersträußel I.

1½ Kg. Mehl, 1 Kg. Butter, 875 Gr. Zucker, Mazisblüte, Zimt. Sa. 2 Kg. 800 Gr.

Das Mehl wird auf den Tisch gesiebt, alles Uebrige kommt mitten hinein. Zunächst wird dann die Butter mit dem Zucker und dem Gewürze innig vermengt, worauf man das Mehl mit den Händen gut darunter reibt. Auch diese Masse ist für Vorrat berechnet und an einem kühlen, trockenen Orte aufzubewahren.

Buttersträußel II.

2 Kg. Mehl, 1 Kg. Butter, ½ Kg. Zucker, Zimt. Sa. 3½ Kg.

Diese Masse zweiter Qualität ist geringer als vorstehende, die Behandlung ist dieselbe. Milch oder Wasser ist dem Sträußel niemals zuzugeben, weil dies denselben hart macht.

Mandelsträußel ff.

100 Gr. Mandeln, 100 Gr. Mehl, 100 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, Zitronenschale.

Zu den Mandeln gibt man den fünften Teil bittere, stößt diese ganz fein und reibt das Ganze wie vorstehenden Buttersträußel zusammen. Hat man gestoßene Mandeln vorrätig, so verwendet man hierzu nur den feinen Mandelstaub.

Sträußelkuchen I.

1½ Kg. Hefenteig I, 1 Kg. Buttersträußel I.

Der Teig wird ausgerollt und auf ein Blech (70×40 Zentimeter) fest aufgedrückt, hierauf wird derselbe mit zerlassener Butter bestrichen und darüber hübsch gleichmäßig der Sträußel verteilt. Alle Kaffeeuchen von Hefenteig läßt man an einem warmen, möglichst etwas feuchten Orte aufgehen und sticht dieselben, bevor sie in den Ofen kommen, mit einem Holzspeiler einige Male durch, damit die Ofenhitze keine Blasen zieht. Dieser Kuchen ist in heißem Ofen zu backen. Nach dem Backen kann man den Kuchen noch leicht mit Vanille- oder auch beliebig anderem Zucker überstreuen.

Sträußelkuchen II.

1½ Kg. Hefenteig II, 1 Kg. Buttersträußel II.

Hierbei ist die Behandlung wie bei dem Vorstehenden, nur wird dieser Teig anstatt der Butter mit Milch bestrichen.

Mandelkuchen.

1½ Kg. Hefenteig I, 350 Gr. Mandeln, 350 Gr. Zimtzucker, 50 Gr. Butter.

Die gehobelten Mandeln werden gut mit dem Zucker, welchem etwas Zimt beigegeben ist, vermischt. Diese Mischung wird auf einem ausgerollten, mit Butter bestrichenen Kuchen gleichmäßig verteilt. Nachdem derselbe aufgegangen ist, wird er einige Male durchgestochen und dann in nicht zu heißem Ofen gebacken.

Gußkuchen.

1½ Kg. Hefenteig I, 300 Gr. Sultani, 100 Gr. Zitronat.

Das Zitronat wird in dünne Scheibchen geschnitten und mit den Sultani-Rosinen in den Teig gemischt. Das Ganze wird dann zu einem Kuchen geformt und dieser mit zerlassener Butter überstrichen. Nachdem derselbe aufgegangen ist, wird er flüchtig gebacken und nach dem Backen, so lange er noch warm ist, mit einer dünnen Zitronenglasur*) überstrichen.

Kartoffelkuchen.

1½ Kg. Hefenteig II, 400 Gr. Kartoffeln, 400 Gr. Korinthen.

Die gekochten und geriebenen Kartoffeln werden mit dem Teige innig vermischt, zuletzt arbeitet man die Korinthen nur noch leicht darunter. (Man verhüte ein zu starkes Bearbeiten der Korinthen mit dem Teige, weil derselbe dadurch leicht dunkel wird.) Nachdem der Kuchen geformt ist, fährt man mit einem Rädchen mehrere Male kreuzweise leicht darüber hin, bestreicht den Kuchen mit Butter und bäckt denselben bei genügender Gärung im heißen Ofen ab. Nach dem Backen wird der Kuchen mit Butter überträufelt und mit Vanille- oder Zimtzucker bestreut. Dem Teige kann man aber auch noch etwas Eigelb oder Butter nachgeben.

*) Die Zubereitung der Zitronenglasur siehe unter „Glasuren“.

Speckkuchen.

1½ Kg. Hefenteig II, 300 Gr. Speck, 50 Gr. Butter, 8 Eier, ¼ Liter Sahne, 2 Zwiebeln, Salz und Kümmel.

Nachdem der Kuchen ausgerollt ist, wird der Speck in kleine Würfel geschnitten und auf den Kuchen gleichmäßig verteilt. Hierauf werden die in einen Topf geschlagenen Eier mit einer Messerspitze Salz, etwas Kümmelkernen und den in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln gut gequirlt. Diesem gibt man allmählich die saure Sahne und die zerlassene Butter hinzu. Bevor der Kuchen in den Ofen kommt, wird der Guß gleichmäßig darüber verteilt und dann bei mäßiger Hitze gebacken. Dieser Kuchen ist noch warm zu servieren. Auch von Brotteig angefertigt ist derselbe in manchen Gegenden sehr beliebt.

Braunschweiger Kuchen.

2½ Kg. Hefenteig I, 150 Gr. Butter, 250 Gr. Zimtzucker.

Der ausgerollte Kuchen wird mit zerlassener Butter bestrichen und mit dem Daumen und Zeigefinger in dichte Reihen getrennt. Dann wird derselbe mit Zimtzucker bestreut, nochmals mit Butter übertränkt und, nachdem er genügend aufgegangen ist, flüchtig gebacken. Man kann den Streuzucker auch mit etwas Mandeln vermischen.

Zuckerkuchen.

1½ Kg. Hefenteig II wird zu einem Kuchen ausgetrieben, dann mit Butter bestrichen, mit Zimtzucker bestreut, bevor er in den Ofen kommt, mit einem Holzspeiser durchstochen und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

Sirupkuchen.

1½ Kg. Hefenteig II, ½ Kg. Bröseln*), 375 Gr. Sirup, 100 Gr. Butter.

Ein ausgerollter Kuchen wird mit Butter bestrichen und alsbald mit Biskuit- oder Zwiebackbröseln bestreut. Nachdem der Kuchen genügend aufgegangen ist, wird er einige Male durchstochen und im gutgeheizten Ofen gebacken. Der braune Sirup wird gleichmäßig darüber gegossen, sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt.

Makronenkuchen.

1½ Kg. Hefenteig I, 30 Gr. Mandeln, bittere, 150 Gr. Zucker, 200 Gr. Butter, 200 Gr. Mandeln, 4 Eier, Mazisblüte.

Die bitteren Mandeln werden in den Teig gemischt. Man kann dem Teige auch noch einige Eigelb begeben. Die Eier werden in einen Topf geschlagen, hierauf mit dem Zucker und etwas Mazisblüte gut gequirlt, zuletzt rührt man noch die zerlassene Butter mit den grob gehackten Mandeln darunter. Diese Masse wird erwärmt und hierauf mit einem Messer auf einen ausgerollten Kuchen gestrichen. Diesen Kuchen läßt man nicht sehr gären und bäckt ihn in nicht zu heißem Ofen ab.

*) Biskuit, Zwieback oder Semmelabfälle fein gestoßen und abgießt.

Käsekuchen.

$\frac{3}{4}$ Kg. Hefenteig II, 1 Kg. Reibefäse, 150 Gr. Zucker, 120 Gr. Mehl, 150 Gr. Butter, 100 Gr. Korinthen, 50 Gr. Mandeln, 1 Liter Milch, 6 Eigelb, Vanille.

Der Käse wird am Reibeisen fein gerieben und auf einen dünn ausgerollten Kuchen gestreut, auf diesem verteilt man die Korinthen sowie die gehobelten Mandeln und läßt dann den Kuchen etwas aufgehen. Unterdessen gibt man die Eigelb in einen Topf, quirlt sie mit dem Zucker, als auch mit etwas Vanille gut durch, setzt dann das Mehl und allmählich die Milch hinzu und gibt zuletzt die Butter im heißen Zustande darunter. Zur Hälfte wird dieser Guß aufgetragen, bevor der Kuchen in den Ofen kommt, der andere Teil aber erst, nachdem der Kuchen halb ausgebacken ist. *) Gebaden wird dieser in nicht zu heißem Ofen.

Quarkkuchen.

$\frac{3}{4}$ Kg. Hefenteig II, $2\frac{1}{2}$ Kg. Quark, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. Butter, 100 Gr. Korinthen, 50 Gr. Mandeln, 6 Eier, Vanille.

Der Quark (Topfen) wird, falls er grießlich sein sollte, durch ein Sieb getrieben oder auch im Reibstein**) glatt gearbeitet. Die Eier werden mit dem Zucker etwas verrührt, dann mit der zerlassenen Butter und etwas Vanillearoma mit dem Quark gut vermischt. Das Ganze wird gleichmäßig auf einem etwas dünn ausgerollten Hefenteigboden gestrichen, oben auf mit Korinthen und gehobelten Mandeln bestreut und bei schwacher Gärung in nicht zu heißem Ofen gebaden.

Sollte der Quark zu trocken sein, so ist derselbe mit etwas Milch zu verdünnen oder umgekehrt, etwas Mehl darunter zu mischen. Auch kann man den Quark durch Beimischung von Milch und Mehl entsprechend verlängern.

Apfelfkuchen.

$\frac{3}{4}$ Kg. Hefenteig II, 4 Liter Apffel, 250 Gr. Zimtzucker, 150 Gr. Korinthen, 50 Gr. Mandeln, 100 Gr. Butter.

Für alle Konditoreiwaren sind Apffel säuerlicher Art zu verwenden. Hierzu werden dieselben geschält, das Kerngehäuse entfernt und gehobelt. Diese Apffel werden, mit den Korinthen und dem Zimtzucker vermischt, auf einem nicht sehr dicken Boden von Hefenteig gleichmäßig verteilt. Ueber die Apffel wird dann noch die flüssige Butter geträufelt und darüber die gehobelten Mandeln gestreut. Gebaden wird dieser, wie alle Obstkuchen, bei schwacher Gärung in mäßig heißem Ofen.

Kirschenkuchen.

$\frac{3}{4}$ Kg. Hefenteig II, 4 Liter Kirschen, 150 Gr. Bröseln, 100 Gr. Zimtzucker, 300 Gr. Buttersträußel.

*) Durch das geteilte Auftragen des Gusses soll nur das Herunterlaufen verhindert werden.

**) Oder Mörser, das gilt überall, wo Reibstein steht.

Die Kirſchen werden mit einem haarnabelförmig unten ein wenig nach vorn gebogenen Draht entfernt. Da die Kirſchen beim Baden viel Saft fahren laſſen, ſo iſt zur Aufnahme deſſelben der ausgerollte Kuchen zunächſt mit Bröſeln (Krumen) zu überſtreuen. Auf dieſe werden die Kirſchen verteilt und das Ganze leicht mit Zimtzucker und Butterſträußel überſtreut. Anſtatt der Sträußeln kann man je nach Bedarf auch Korinthen und gehobelte Mandeln nehmen. Auch richtet ſich das Quantum deſſ Zuckers ganz nach Beſchaffenheit der Früchte. Bei ſäueren Früchten und gern ſüß eſſenden Konſumenten iſt mehr Zucker zu verwenden.

Kirſchenkuchen mit Guß.

1 Ekg. Hefenteig II, 4 Liter Kirſchen, 150 Gr. Bröſeln, 100 Gr. Zucker, 50 Gr. Mandeln, 50 Gr. Mehl, 150 Gr. Butter, 8 Eigelb, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, Vanille.

Dieſer Kuchen wird wie der vorſtehende mit Bröſeln beſtreut und auf dieſe die ausgekernten Kirſchen verteilt. Zum Guß werden die Eigelb mit dem Zucker und etwas Vanille in einem Topfe zerquirlt, dann gibt man denſelben das Mehl, allmählich die Milch und zuletzt die zerlaſſene Butter hinzu. Nachdem der Kuchen etwas angegoren iſt, wird der Guß gleichmäßig darüber geſchüttet, die gehobelten Mandeln darauf geſtreut und das Ganze in nicht zu heißem Ofen gebacken.

Pflaumenkuchen.

$\frac{3}{4}$ Ekg. Hefenteig II, 5 Liter Pflaumen, 150 Gr. Bröſeln, 150 Gr. Zimtzucker, 150 Gr. Korinthen, 50 Gr. Mandeln, 50 Gr. Butter.

Die Pflaumen (Zweitschen) werden halb aufgeſchnitten, der Kern entfernt und von unten heraus vierteilig etwas durchgeſchnitten. Der ausgerollte Hefenteigboden wird wegen Aufnahme deſſ Saftes mit Bröſeln beſtreut, auf dieſe werden dann die Pflaumen reihenweiſe mit der Schale nach unten gelegt, welche man mit Zimtzucker, Korinthen und gehobelten Mandeln beſtreut, dann die Butter darüber geträufelt und das Ganze bei ſchwacher Gärung in nicht zu heißem Ofen ausgebacken. Auch kann man dieſen wie den Kirſchenkuchen mit Sträußeln beſtreuen.

Pflaumenkuchen mit Guß.

Hierzu richtet man ſich den Guß wie zu Kirſchkuchen vor, belegt einen mit Bröſeln beſtreuten Kuchen mit Pflaumen und ſchüttet den Guß, kurz bevor der Kuchen in den Ofen kommt, darüber. Alle Obſt-, bezw. ſchweren Kuchen ſind ganz wagrecht in den Ofen einzufegen, weil bei Nichtbeachtung deſſen dieſe nicht nur einſeitig backen, ſondern von denſelben auch gern der Obſtſaft herunterläuft.

Aprikofen- oder Pfirſichkuchen.

Bei offenen Kuchen mit ſolchen Früchten iſt die Behandlung wie bei dem vorſtehenden Pflaumenkuchen.

Heidelbeerkuchen.

1 Kg. Fejenteig II, 3 Liter Heidelbeeren, 200 Gr. Bröseln, 150 Gr. Zimtzucker, 50 Gr. Mandeln, 50 Gr. Butter.

Die Heidelbeeren werden gleichmäßig auf einem mit Bröseln bestreuten Kuchen verteilt. Diese werden mit etwas Zimtzucker und gehobelten Mandeln überstreut und mit Butter überträufelt. Gebaden wird dieser Kuchen in ziemlich heißem Ofen und überstäubt man denselben gern nach dem Baden nochmals mit Zucker.

Blechformen für runde Kuchen.

Alle nachstehenden Formkuchen sind für Formen von 25 bis 30 Zentimeter Durchmesser berechnet. Am besten eignen sich dazu solche Blechformen, bei welchen der Rand zum Abnehmen geht, weil dadurch das Stürzen des fertigen Kuchens vermieden wird und ein Zerreißen ausgeschlossen ist. Berechnet man, daß z. B. bei Obstkuchen trotz aller Vorsicht doch ab und zu einmal der Fruchtensaft durch den Teig dringt, und daß dadurch der Kuchen fest an die Form anbäckt, und ein solcher nur dann noch in Stücken zu verwerten ist, so dürften sich die Anschaffungskosten solcher Formen, wo noch nicht vorhanden, bald bezahlt machen.

Kirschenkuchen von Blätterteig.

300 Gr. Blätterteig, 2 Liter Kirschen, 50 Gr. Bröseln, 75 Gr. Zucker, 30 Gr. Mandeln.

Von Blätterteigabschnitten wird ein nicht zu dünner Boden ausgerollt, dieser nach Größe der Kuchenform geschnitten und um das Zusammenziehen im Ofen zu verhindern, auf ein leicht mit Wasser überstrichenen Blech gelegt. Nun werden noch für den Rand von nicht zu dünn ausgerolltem Blätterteige zirka 1 Zentimeter breite Streifen geschnitten. Der Rand des Bodens wird mit Ei oder Wasser bestrichen, ringsherum der Streifen aufgelegt und dieser obenauf mit Ei überstrichen. Hierauf wird derselbe leicht ausgebacken. Nach diesem kann man den inneren Teil mit etwas Bröseln bestreuen, gibt die entfernten Kirschen darauf, bestreut dieselben mit Zucker und gehobelten Mandeln und bäckt den Kuchen, indem man noch ein zweites Blech als Unterlage beigibt, vollständig aus.

Himbeer-, Erdbeer-, Johannisbeer-, Weinbeer- und Aprikosen-Kuchen.

250 Gr. Mürbteig, 1 Liter Früchte, 8 Eiweiß, 260 Gr. Staubzucker, Vanille.

Von dem Mürbteige wird ein Boden wie zu Birnkuchen gebaden. Von dem Eiweiß mit Staubzucker fertigt man eine steife Schaummasse, streicht davon etwas auf den Boden, legt auf diese die gut gereinigten, bezw. vorbereiteten Früchte, fertigt darüber ein Gitter mit Rand von Schaum und fläumt diesen ab wie den Birnkuchen. Bei Verwendung von Erdbeeren sind die kleinen Waldfrüchte ihres feinen Aromas wegen allen anderen

vorzuziehen. Diese Kuchen mit Schlagjahne anzufertigen, geschieht auf gleiche Weise, nur wird dieser nicht gebläunt und wählt man dabei auch gern als Verzierung andere Dessins.

Mohnkuchen.

250 Gr. Hefenteig, 375 Gr. Mohn, 188 Gr. Zucker, 187 Gr. Bröseln, Zimt, Glasur.

Der Mohn wird in einem Topfe mit soviel Wasser übergossen, daß es fingerbreit darüber steht und darin gut weich gekocht. Nachdem dies geschehen ist, wird der ganze Inhalt zum Abfließen des Wassers auf ein Haarsieb geschüttet und der Mohn im Reibsteine oder Mörser fein gerieben, wonach der Zucker mit den Bröseln und etwas Zimt dem Mohne beige-mischt wird. Diese Füllung wird mit etwas Wasser oder Milch soweit verdünnt, daß dieselbe mit einem Messer aufgestrichen werden kann. Eine Form wird mit Teig ausgelegt, in dieser wird die Mohnmasse glatt gestrichen und dann der Kuchen bei schwacher Gärung in mäßig heißem Ofen gebacken. Nach dem Backen kann man diesen Kuchen noch mit Zitronenglasur dünn überstreichen.

Am schnellsten kommt man zum Ziele, falls man nicht selbst über eine Mohnmühle verfügt, wenn man sich den Mohn gleich roh beim Kaufmanne mahlen läßt.

Mohnkuchen II.

250 Gr. Mürbteig, 250 Gr. Mohn, 100 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, 6 Eier, Vanille, Glasur.

Zu diesem verwendet man gern weißen Mohn. Derselbe wird fein gemahlen und mit etwas Milch oder Wasser gedämpft. Hierauf wird eine Form mit Mürbteig ausgelegt. Weiter wird in einer Schüssel die Butter mit dem Zucker sowie etwas Vanille schaumig gerührt. Dieser Masse fügt man unter beständigem Rühren zunächst die Eigelb und dann den Mohn hinzu. In einem Kessel wird unterdessen auch das Eiweiß zu Schnee geschlagen, derselbe wird der Masse untermeliert, wonach das Ganze in die Form gebracht und in nicht zu heißem Ofen gebacken wird. Nach dem Backen überstreicht man noch den Kuchen mit dünner Vanilleglasur.

Einzer Kuchen.

250 Gr. Mehl, 250 Gr. Bröseln, 250 Gr. Zucker, 125 Gr. Butter, 4 Eier, Zimt, Marmelade.

Das Mehl mit den Bröseln gibt man alles Uebrige genommen, in die Mitte desselben gibt man alles Uebrige und wirkt es dann wie den Mürbteig (Mürbteig I) zusammen. Hierzu legt man einen Tortenring von zirka 25 Zentimeter Durchmesser auf ein gefettetes Blech, teilt den Teig in zwei gleiche Teile und drückt einen Teil als Boden gleichmäßig in den Ring ein. Hierauf wird der Boden bis zu 1 Zentimeter Randabstand mit Himbeermarmelade überstrichen, teilt den übrigen Teig nochmals in zwei gleiche Teile, fertigt von dem einen Teile in Rollen

ein Gitter darüber und drückt den übrigen Teil in einer stärkeren Rolle um den Rand fest auf. Die Oberfläche wird mit Ei überstrichen und das Ganze in einem etwas heißen Ofen gebacken. Nach dem Backen wird der Kuchen mit Zitronenglasur glasiert. Vorteilhaft ist es, den Teig vor der Ausarbeitung zirka $\frac{1}{2}$ Stunde kalt gestellt ausruhen zu lassen.

Mohnfüllung.

$\frac{1}{2}$ Kg. Mohn, 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Bröseln, Zimt. Der Mohn wird mit Wasser oder Milch gut weichgekocht, dann im Reibsteine fein gerieben. Der Zucker mit Bröseln und etwas Zimt kommt zuletzt darunter und wird die Füllung mit Milch oder Wasser, wenn nötig noch so weit verdünnt, daß die Masse zwar möglichst fest bleibt, sich aber mit einem Messer streichen läßt. Zu dünn gehaltene Füllung treibt das Gebäck im Ofen leicht von einander. Bei geringerer Füllung kann man mehr Bröseln dazu verwenden.

Nußfüllung.

$\frac{1}{2}$ Kg. Wallnußkerne, $\frac{1}{2}$ Kg. Zucker, $\frac{1}{4}$ Kg. Bröseln, Vanille.

Durch etwas ranzige Nußkerne wird sehr leicht die ganze Masse verdorben, weshalb diese sorgfältig auszusuchen und zu entfernen sind. Die guten Kerne werden mit etwas Wasser im Reibstein fein gerieben und nach diesem alles Uebrige fest darunter gearbeitet. Im weiteren beachte man Vorstehendes.

Mohnstrudel.

1 Kg. Hefenteig, $\frac{1}{2}$ Kg. Mohnfüllung. Der Hefenteig wird hierzu etwa 50 Zentimeter lang und 30 Zentimeter breit ausgerollt, wonach das Blatt mit Mohnfüllung gleichmäßig überstrichen wird. Nach diesem rollt man den Strudel nach der Länge schneckenförmig zusammen, bestreicht ihn obenauf mit Ei, läßt denselben nicht zu sehr aufgehen, bestreicht ihn dann nochmals mit Ei, welchem ein wenig Honig oder Staubzucker beigemischt sein kann und bäckt den Strudel in nicht sehr heißem Ofen. Zu besserem Strudel verwendet man statt dem Hefenteig Plunderteig. Die Behandlung bleibt dieselbe.

Nußstrudel.

Die Behandlung ist wie bei dem Mohnstrudel, nur wird hierzu vorstehende Nußfüllung verwendet.

Apfelstrudel.

Säuerliche Äpfel werden geschält, enthülst und gehobelt, hernach mit etwas gehobelten Mandeln, Korinthen, Zimtzucker und ein Gläschen Rum vermischt. Von Blätterteig wird ein entsprechend langer und zirka 25 Zentimeter breiter Kuchen nicht sehr dünn ausgerollt. Die Füllung wird auf der Mitte längs desselben verteilt, der Teig von beiden Seiten darüber und etwas übereinander geschlagen. Zur Verzierung können

der Länge nach von frischem Blätterteig noch zwei schmale Streifen schlangenförmig darüber gelegt werden. Der Strudel wird dann mit Ei bestrichen und im mäßig heißen Ofen recht gut ausgebacken.

Aprikosenstrudel.

Der Aprikosenstrudel wird wie vorstehender Apfelstrudel angefertigt. Nur wird statt der Apfelsfüllung die Mitte des Teiges mit Aprikosenmarmelade überstrichen.

Wiener Strudel.

Wie Vorstehende. Zur Füllung rührt man etwas Aprikosenmarmelade, Zitronenschale und gehobelte Mandeln unter eine Schaummasse, wie zur Schaumtorte. Die Füllung wird fingerstark aufgetragen. Im übrigen bleibt die Behandlung dieselbe.

Glasuren.

Läuterzucker.

1 Kg. Zucker, $\frac{2}{3}$ Liter Wasser.

Bevor man den Zucker für Fondant verwenden kann, muß derselbe aufgelöst und gereinigt werden. Je geringer der Zucker an Qualität ist, desto mehr wird er beim Kochen Schaum auswerfen, umso besser ist er aber auch zu reinigen. Für Glasuren wird man stets gut tun, nur Zucker feinsten Qualität zu verwenden. In einen sauberen Kessel oder eine Kasserolle wird eine beliebige Menge Zucker gebracht, diese nach obenstehendem Verhältnisse mit möglichst weichem Wasser übergossen, mit einem Spatel umgerührt und auf flottem Feuer zum Kochen gebracht. Sobald der Zucker aufgelöst ist, wird der auf die Oberfläche ausgeschiedene Schaum mit einem Schaumlöffel sorgfältig abgenommen und in einem anderen Gefäße gesammelt. Zu Beginn des Kochens steigt der Zucker gern etwas und läuft somit leicht über. In diesem Falle ist zunächst der Kessel abzunehmen, der Schaum zu entfernen, der am Rande anhaftende Zucker mit reinem Wasser und einer Bürste oder dergl. nachzuwaschen, sodann der Kessel wieder aufzusetzen und wenn möglich, zunächst das Feuer etwas abzuschwächen. Den Zucker läßt man noch einigemal aufwallen, wobei der Schaum nochmals auf das Sauberste zu entfernen ist. Nachher wird der fertige Läuterzucker in einen Topf geschüttet, nach dem Erkalten verdeckt und zur Verwendung an einem kühlen Orte aufbewahrt. Der so geläuterte Zucker genügt zumeist für den gewöhnlichen Bedarf, will man denselben aber noch besser reinigen oder auch bei Zucker geringerer Sorten, setzt man dem Wasser beim Anrühren ein oder zwei gut aufgeschlagene Eiweiß zu. Die Behandlung bleibt die nämliche und wird das Eiweiß mit dem Schaum wieder ausgeschieden.

Der Läuterzucker wird verwendet: Zum Kochen bis zu härteren Proben beim Anrühren und Verdünnen von Glasuren, bei Anfertigung des Fruchtgefrorenen, beim Einsieden der Früchte, bei Herstellung von Getränken und anderen Sachen mehr.

Fondant.

Hierzu wird Zucker feinsten Marken verwendet. Derselbe wird wie vorstehender geläutert, sodann bei öfterem Zusammenwaschen weiter, nämlich bis zum Flug, gekocht. Die richtige Probe ist getroffen, wenn man eine aus schwachem Draht gefertigte Schlinge mit bleistiftstarker Oeffnung in den kochenden Zucker taucht und nachdem sofort durchbläst. Bilden sich dabei Blasen und fliegen diese vereinzelt fort, so ist die Probe getroffen. Um das allzu zeitige Absterben zu verhindern, kann man am Ende des Kochens etwas Kapillair-Sirup oder statt dessen einige Tropfen Essigsäure zugeben. Der fertig gekochte Zucker wird sodann auf eine eingerahmte, starke Marmorplatte geschüttet und sogleich mit einigen Löffeln frischen Wassers übersprengt. Nachdem der Zucker ziemlich erkaltet ist, wird er mit einem starken Rührlöffel flott umgerührt, wobei zu beachten ist, daß die Masse immer gut zusammengehalten und stets möglichst alles bewegt wird, damit sie nicht abstirbt (d. h. grieflich wird). Beginnt die Masse fest und trocken zu werden, so wird sie noch hübsch glatt gearbeitet und bald zum Aufbewahren in einen Topf gebracht.

Ein anderes, ebenfalls sehr praktisches Verfahren besteht darin, daß man den Zucker kocht, wie schon oben angedeutet wurde. Sobald die Probe erreicht ist, wird der Zucker in einen anderen Kessel umgeschüttet und dieser zum schnellen Abkühlen in frisches Wasser, welchem man womöglich einige Stückchen Eis zugibt, gestellt. Wenn er ziemlich erkaltet ist, wird dieser in dem Kessel durch flottes Anrühren tabuliert. Bei Bedarf wird so viel als man zu brauchen gedenkt, in eine Schüssel getan, das erforderliche Aroma, wenn nötig, etwas Farbe zugesetzt und mit Läuterzucker soweit als nötig verdünnt.

Wasserglasur.

Diese Glasur ist einfacher und leichter herzustellen, im Preise stellt sie sich aber teurer wie Fondantglasur und ist auch bei weitem nicht so fein als diese. Hierzu wird nur fein abgeseibter Staubzucker mit Wasser zu der erforderlichen Dicke angerührt, sodann gibt man etwas Geschmack und wenn nötig, ein wenig Farbe nach. Besser ist es aber, wenn man statt des Wassers Läuterzucker verwendet.

Vanille-Glasur.

In einer Terrine oder Schüssel rührt man so viel Fondant oder Wasserglasur an, als man zu brauchen gedenkt und gibt etwas Vanillezucker oder Vanilleessenz hinzu.

Zitronen- und Apfelsinen-Glasur.

Hierzu wird die gelbe Schale einer Zitrone oder Apfelsine auf einigen Stückchen Zucker abgerieben, das Abgeriebene wird mit einem Messer abgeschabt, der Saft durch ein Tuch gepreßt und beides mit Fondant oder Wasserglasur vermischt. Man kann diese Glasur mit Karmingelb oder einer anderen unschädlichen Farbe ein wenig nachfärben.

Rosen-, Maraschino-, Waldmeister-, Punsch-Glasur.

Zur Rosenglasur wird dem Fondant etwas Rosenwasser und Rosafarbe zugesetzt. Zur Maraschinoglasur werden einige Tropfen Maraschinoeffenz oder ein Gläschen Likör dem Fondant zugesetzt und rot nachgefärbt. Die Waldmeisterglasur wird mit Essenz oder Likör vermischt und mit Saftfarbe grünlich gefärbt. Die Punschglasur wird mit Arrak oder Rum vermischt.

Kaffeeglasur.

Man kocht hierzu 1 Kg. Zucker mit $\frac{2}{3}$ Liter Wasser und 1 Schote Vanille zum Bruch, alsdann schüttet man $\frac{1}{5}$ Liter Absatz von 50 Gr. Kaffee dazu und läßt das Ganze nochmals bis nahe zum Kochen erhitzen. Hernach wird der Kessel vom Feuer abgenommen, der Inhalt wie Fondant Seite 54 tabuliert. Bei richtiger Behandlung gibt dies genau die Fondantprobe. Man kann aber auch gewöhnlichen Fondant, mit Kaffee-Extrakt verdünnt, nach Belieben mit etwas Couleur (gebranntem Zucker) nachfärben und, wenn die Glasur zu dünn geworden ist, etwas Staubzucker unterrühren.

Schokoladeglasur.

$\frac{1}{4}$ Kg. Blockkakaó, 1 Kg. Zucker, 1 Schote Vanille, $\frac{2}{3}$ Liter Wasser.

Der Kakaó wird in einer Kasserolle bei gelinder Wärme aufgelöst, alsdann rührt man allmählich etwas Zucker sowie heißes Wasser darunter, damit sich das Ganze innig verbindet. Nachher bringt man die Kasserolle auf das Feuer und kocht die Glasur zum schwachen Faden.*) Hierauf wird die Glasur mit einem Nührlöffel am Rande der Kasserolle durch Hin- und Herstreichen tabuliert, bis sie ziemlich erkaltet ist. Damit werden nun nacheinander die vorbereiteten Sachen überzogen und diese sodann zirka eine Minute bei gelinder Hitze abgetrocknet, damit das Gebäc schönen Glanz bekommt.

Spritzglasur.

Hierzu ist feinstes Staubzucker nebst ganz reinem Eiweiß die Hauptsache. In einer sauberen Terrine rührt man mit einem Holzspatel beides zu einer dickflüssigen Masse. Diese Masse wird recht schaumig so lange gerührt, bis sie stehen bleibt, wenn

*) Der richtige Grad des Kochens ist erreicht, wenn man ein wenig Schokolademasse zwischen den Daumen und Zeigefinger nimmt, diese etwas öffnet, wobei der Zucker bis zu 2 Zentimeter in schwachem Faden nachkommen muß.

sie mit dem Spatel hoch gezogen wird. Nachher setzt man noch einige Tropfen Essig- oder Zitronensäure zu. Mit angefeuchtetem Leinwandlappchen oder gut schließendem Gipsdeckel ist die Glasur stets, auch während des Gebrauchs, gut verdeckt zu halten.

Glasieren im allgemeinen.

Torten sowie sonstige Backwerke mit Glasur überziehen, dürfte den Anfang der in dieses Fach einschlagenden Arbeiten bilden. Die Glasur bildet das Kleid, die Garnitur den Fuß einer Ware. Für die verschiedenen Backwerke sind die Glasuren auch mehr oder weniger flüssig zu halten und ist besonders darauf zu achten, daß diese durch Bröseln nicht verunreinigt werden. Alle mit kalter Glasur überzogenen Sachen sind bei gelinder, trockener Hitze zirka eine Minute abzutrocknen, damit die Glasur ein schönes, glänzendes Aussehen bekommt. Würde man die Glasur an der Luft trocknen lassen, so würde diese matt bleiben. Sollte man das überzogene Gebäck bei stärkerer Hitze abtrocknen, so würde dadurch die Glasur aufgelöst werden, ablaufen und würde nur eine unansehnliche, mit Blasen überdeckte dünne Schicht zurückbleiben. Die Glasur ist nach dem Gebrauch mit etwas Wasser zu übergießen, damit sie nicht abtrocknet, welches aber vor dem Gebrauche wieder abzuschütten ist.

Torten.

Das Aufschlagen der warmen Massen.

Alle Biskuit- und leichte Sandmassen (wozu auch die Wienermasse gehört) gelten für feiner, wenn sie warm aufgeschlagen wurden. Bei dem Warmaufschlagen werden die Eigelb, resp. ganzen Eier, mit dem Zucker in einem dem Verhältnisse entsprechend großen Kessel gegeben. Dieser Kessel wird am sichersten in ein größeres Gefäß mit warmem Wasser gestellt und die Masse mit einem Schlagbesen gut von unten aufgeschlagen. Bei allen Massen ist darauf zu achten, daß sie während der Bearbeitung stets gut zusammengehalten werden. Nach Verlauf von etwa 15 Minuten, wenn die Masse recht flaumig, leicht aufgeschlagen ist, wird der Kessel aus dem Wasserbade entfernt, das Schlagen aber noch langsam fortgesetzt, bis die Masse wieder abgekühlt ist. Nachdem wird die Masse vom Schlagbesen abgeschlagen, mit einem Rührlöffel der Weizenpulver oder statt dessen das Mehl darunter meliert. Hierbei wird das Mehl auf einen Bogen Papier gesiebt und läßt man es von da langsam in die Masse laufen. Die Butter wird erwärmt und zuletzt bei langsamem Zugießen darunter meliert.

Man kann beim Aufschlagen der Masse den Kessel auch statt im Wasserbade über ganz gelinden Spiritus- oder Gasflämmchen oder auch am Herde anwärmen. Hierbei ist jedoch zu beachten, daß derselbe nicht zu warm wird, weil sich die Masse sodann anlegen oder gar anbrennen würde.

Das Aufschlagen der kalten Massen.

Die verschiedensten Massen auf kaltem Wege anzufertigen, hat auch ihre Anhänger, was bei manchen sogar noch besser ist. Hierbei werden in einer Schüssel die Eigelb mit dem Zucker mittels einer Schlagrute schaumig geschlagen, man kann diese aber auch mit einem Rührlöffel schaumig rühren, nur ist nach ersterem Verfahren das Ziel eher erreicht. Sodann wird das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und gut unter die Eigelb gerührt. Das Mehl, eventuell die Butter, wird zuletzt darunter meliert. Ein anderes Verfahren besteht darin, daß man das Eiweiß zu steifem Schnee schlägt, unter diesen schlägt man am Ende einen Teil des Zuckers, rührt den übrigen gut darunter, hierauf rührt man noch die Eigelb darunter, dann das Mehl wie bei vorerwähnten. Butter solchen Massen beizugeben, ist nicht zu empfehlen.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Es ist gut, wenn man nur eigens für diesen Zweck einen besonderen Kessel nebst Schlagrute haben kann, damit ja nichts Fettiges oder Eigelbartiges daran haftet. Das ganze reine Eiweiß wird mit der Schlagrute langsam aufgeschlagen, dabei ist zu beachten, daß daselbe recht gut zusammengehalten wird. Das Schlagen darf aber auch nicht unterbrochen werden und wird nach dem Ende zu allmählich beschleunigt, auch gibt man dann etwas Zucker darunter, wodurch das Grillieren verhindert wird. Bei richtiger Behandlung entsteht eine steife, schneeartige Masse.

Das Zusammensetzen der Torten.

Fast alle Torten beliebe man in möglichst dicken Böden zu baden, diese sind für gefüllte in zirka 1 Zentimeter starke Blätter mit einem dünnen Messer zu zerschneiden. Wollte man hierbei dünne Blätter baden, so würde man zu viel Kruste bekommen und würden diese auch stärker austrocknen, was wohl tunlichst zu vermeiden ist. Es ist gut, wenn man die oberste Kruste dünn herunterschneidet und ist beim Zusammensetzen darauf zu achten, daß der ursprüngliche Unter- und Oberteil in die Mitte zu liegen kommt, weil auf diese Weise die Torte beim Aufschnitt ein zarteres Aussehen erhält. Zwischen die einzelnen Blätter wird dann als Füllung Gelee, Creme, Sahne oder dergl. gestrichen, der Oberteil wird hübsch gleich und der Rand schön glatt geschnitten. Hierauf werden mit den Handballen die Bröseln (Krimeln) abgerieben damit beim Ueberziehen die Glasur sauber bleibt.

Das Ueberziehen (Glasieren) der Torten.

Die vorbereitete Torte wird auf ein Tortenblech oder Deckel gebracht. Die dazu bestimmte Glasur ist nicht sehr dünn vorzubereiten, diese wird sodann über die Torte geschüttet, mit einem Messer alles Ueberflüssige über den Rand heruntergestrichen und sodann der Rand durch Aufstreichen überall bedeckt. Die übrige Glasur gibt man wieder zurück und trocknet die Torte ab. Ein anderes Verfahren besteht darin, daß man mit möglichst

dicker Glasur zunächst den Rand bestreicht, nachher die Torte wendet und den Oberteil mit etwas verdünnter Glasur überstreicht.

Das Garnieren, bezw. Dekorieren der Torten.

Das Dekorieren der Torten besteht darin, dieselben mit Spritzglasur, Gelee, eingemachten Früchten oder dergl. entsprechend aufzupuzen. Namentlich bei solchen, welche für festliche Gelegenheiten bestimmt sind, ist volle Aufmerksamkeit darauf zu lenken, die Dekoration in gewissen Beziehungen dem Feste anzupassen. Zum Garnieren dreht man sich von möglichst dünnem Pergament oder anderem festen Papier eine scharfspitzige Düte, füllt in diese etwas Spritzglasur und schließt sie gut. Die Spitze wird sodann mit der Schere abgesehritten, die Düte mit der rechten Hand erfaßt und mit dem Daumen nachgedrückt. Auch Gelee oder Schokolabeglasur wird auf gleiche Weise verwendet. Wo mehr Garnitur auf ein Stück kommt, empfiehlt es sich, die ausgewählten Muster in möglichst feinen Zügen, aber auch etwas stärkerer Schattierung zu fertigen, neben diesen aber auch etwas Gelee anzubringen. Von den zu verwendenden Früchten läßt man den Zucker recht gut ablaufen, wenn nötig, schneidet man diese in beliebige Stücke. Diese Früchte werden hübsch arrangiert in irgend einer Kranz-, Pyra-, Bukett-, Stern- oder beliebig anderen Form darauf gelegt. Es macht sich aber sehr gut, wenn solche zwischen gespitzte Muster angebracht sind.

Wienermasse.

Leicht. 7 ganze Eier, 6 Eigelb, 220 Gr. Zucker, 220 Gr. Mehl, 75 Gr. Butter, Zitronenschale.

Mittel. 6 ganze Eier, 6 Eigelb, 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Puder, 100 Gr. Butter, Zitronenschale.

Schwer. 9 ganze Eier, 4 Eigelb, 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Puder, 200 Gr. Butter, Zitronenschale.

Vorstehende Verhältnisse sind zu einer Torte für K 3 Verkaufswert für Konditore berechnet. Man verwendet dazu je eine Form oder statt dessen auch einen Ring von etwa 25 Zentimeter Durchmesser. Auf den Boden der Form wird ein passend zugeschnittenes Stück Papier gelegt. Der Reif wird auf einen Bogen Papier gelegt und dieses um den Rand fest anliegend übereinander gedreht, damit die Masse beim Backen nicht durchkommen kann. In einem Kessel werden die Eigelb, bezw. ganzen Eier mit dem Zucker bei gelinder Wärme schaumig geschlagen, nachher gibt man die Zitronenschale darunter und wird die Masse langsam weiter geschlagen, bis sie wieder erkaltet ist. Nun wird mit einem Spatel (Rührbüffel) das fein durchsiebte Mehl, bezw. Weizenpuder darunter meliert und zuletzt noch die zerlassene Butter langsam dazugegossen. Das Ganze füllt man in eine Form mit senkrechtem Rand oder Reif und bäckt es bei gelinder Hitze in zirka $\frac{1}{2}$ Stunde aus. Nachher wird der Oberteil leicht mit Mehl überstäubt und zum Erkalten am besten auf ein Haarzieb gestürzt. Nach dem Erkalten, bezw. vor dem

weiteren Verbrauch wird die Torte mit einem dünnen Messer vom Rande losgeschnitten, das Papier vom Boden entfernt und nach Wunsch weiter ausgefertigt.

Wiener Torte.

Von vorstehender Masse wird von einem ausgebackenen dicken Boden die obere Kruste dünn abgeschnitten. Mit einem langen dünnen Messer schneidet man die Torte zweimal durch, so daß drei gleichmäßig starke Blätter, bezw. dünne Böden entstehen. Diese Blätter werden nebeneinander gelegt, leicht mit Weißwein überträufelt, davon zwei mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee überstrichen und das dritte darauf gelegt. Diese Torte wird mit Vanilleglasur überzogen, garniert und mit Früchten belegt.

Marzipan-Torte.

Hierzu setzt man zwei dünne Böden von Wiener Masse mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee zusammen, der Oberteil und Rand wird mit Aprikosen-Gelee überstrichen. Nun wird unter etwa 150 Gr. Marzipan das gleiche Quantum Staubzucker nebst etwas Vanille eingewirkt, von diesem rollt man einen langen Streifen aus, schneidet denselben zirka 3 Zentimeter breit und legt ihn um den Rand der Torte. Nachher wird noch ein rundes Blatt für den Oberteil ausgerollt, dieses darüber gelegt und mit der Schere alles Ueberstehende entfernt. Nun wird von gleichem Marzipan eine Kante ausgedrückt, der obere Rand der Torte mit Puderzucker dünn überstrichen und die Kante darauf gelegt. Man kann noch ein wenig Marzipan rosa färben, macht davon mit den Händen eine lange bleistiftartige Rolle, legt diese um den äußeren Rand und kneift sie mit einem gezackten Messing-kneifer ein. Auch kann man noch einige Früchte als z. B. Apfel, Birnen, Kirschen oder dergl. modellieren und dazu etwas Blätter in Form ausdrücken, die ersteren werden leicht gelb und rosa geschminkt, man legt diese mitten auf die Torte und dazwischen die Blätter. In Ermanglung dessen kann man dieselbe mit eingemachten Früchten belegen.

Vanille-Creme-Torte.

Man beliebe drei Wienerböden mit Vanille-Creme zusammenzusetzen, mit Vanilleglasur zu überziehen, dann hübsch zu garnieren und mit Früchten zu belegen.

Matronen-Creme-Torte.

Drei Wienerböden beliebe man mit Matronen-Creme zusammenzusetzen, dann mit Vanilleglasur zu überziehen, zu garnieren und mit Früchten zu belegen. Nach Belieben kann man bei der Dekoration auch einige kleinere mit Wein getränkte Matronen anbringen. Auch können hierzu Böden wie zur Kuchentorte verwendet werden.

Apfelsinen-Creme-Torte.

Hierzu beliebe man drei Wienerböden leicht mit Wein zu tränken, mit Apfelsinen-Creme zusammenzusetzen, dann mit

Apfelsinnglasur zu überziehen, zu garnieren und mit überzogenen Apfelsinenschnitten, bezw. Früchten zu belegen.

Punsch-Torte, ungefüllt.

200 Gr. Butter, 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Puder, 9 Eigelb, 7 Eiweiß, 1 Glas Arrak, Zitronenschale. Die Butter wird mit dem Zucker schaumig gerührt, nachher gibt man allmählich das Eigelb, die Zitronenschale und zuletzt den Arrak darunter. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und wird dieser mit dem Weizenpuder darunter meliert. Diese Masse füllt man in eine Form, bei welcher der Boden mit einem passend zugeschnittenen Blatt Papier ausgelegt ist und bäckt sie in gelinder Hitze zirka 1 Stunde. Nach dem Erfalten wird das Papier vom Boden entfernt, die Torte mit Punschglasur glasiert und mit Früchten belegt. Man kann diese Masse auch in einem Reif backen und wie vorstehende oder mit Apfelmarmelade, welcher etwas Rum zugesetzt wird, füllen.

Kaiser Wilhelm-Torte.

125 Gr. Marzipan, 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 150 Gr. Puder, 6 Eier, Vanille.

In einer Schüssel rührt man den rohen Marzipan mit Butter und Zucker gut schaumig, dann gibt man allmählich das Eigelb mit Vanille darunter. Zuletzt meliert man noch den steifen Schnee mit Mehl hinzu und bäckt das Ganze in einer Form bei mäßiger Hitze, dann überstreicht man sie mit Vanilleglasur und belegt sie hübsch mit Früchten.

Nußtorte mit bitterer Mandelcreme.

175 Gr. Nüsse, 150 Gr. Zucker, 100 Gr. Bröseln, 25 Gr. Mehl, 10 Eier.

Hierbei werden die Haselnußkerne mit 3 ganzen Eiern im Reibstein fein gerieben. Die Nüsse werden mit dem Zucker und 7 Eigelb schaumig gerührt. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, dann mit den fein gestoßenen Zwiebackbröseln und Mehl darunter meliert.

Diese Masse wird in drei auf Papier gelegten Ringen in mäßig heißem Ofen gebacken. Zum Ausfertigen schlägt man eine Schaummasse von 6 Eiweiß mit 250 Gr. Staubzucker an, man rührt darunter fein gestoßen 25 Gr. bittere und 35 Gr. süße Mandeln. Nun dreht man von Papier eine Düte und füllt von der Schaummasse soviel hinein, als man zur Verzierung zu brauchen gedenkt. Mit der übrigen Masse werden die Böden gefüllt, nachdem mit solcher noch die ganze Torte hübsch gleich überstrichen und mit der zurückbehaltenen Masse verziert ist. Das Ganze wird leicht mit Zucker bestäubt und abgelaumt.

Brottorte.

70 Gr. Brot, 150 Gr. Mandeln, 200 Gr. Zucker, 35 Gr. Mehl, 9 Eier, Rum, Zitronat, Zitronenschale, Schokoladeglasur, Zimt, Gewürz.

Das Schwarzbrot wird braun geröstet, dann fein gestoßen, mit 1 Glas Rum und etwas Läuterzucker getränkt. Dann werden die unabgezogenen gerösteten Mandeln mit Wasser fein gerieben. Hierauf wird der Zucker mit den Eigelb gut schaumig, dann die Mandeln und alles übrige Gewürz mit dem Brot darunter gerührt. Zuletzt meliert man noch den inzwischen aufgeschlagenen Schnee mit Mehl behutsam darunter. Das Ganze wird in einer Form bei gelinder Hitze (zirka 1 Stunde) gebacken. Nach dem Erkalten wird dieselbe mit Schokoladeglasur überzogen, garniert und mit Früchten belegt.

Brottorte anderer Art.

150 Gr. Mandeln, 150 Gr. Zucker, 40 Gr. Mehl, 75 Gr. Schokolade, 50 Gr. Zitronat, 18 Eigelb, 7 Eiweiß, Kardamom, Zimt, Zitronenschale.

Hierbei werden die rohen Mandeln mit Eiweiß im Reibstein recht fein gerieben. Nachher werden dieselben mit dem Zucker und allmählicher Beigabe der Eigelb *) recht schaumig gerührt, hernach gibt man noch den Zitronat und das Gewürz darunter. Von den Eiweiß wird ein starker Schnee geschlagen, dieser mit dem Mehl, welches mit der geriebenen Schokolade vermischt ist, darunter meliert. Im weiteren ist die Behandlung wie bei vorstehender.

Schokoladetorte.

200 Gr. Butter, 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Puder, 100 Gr. Schokolade, 12 Eier, Vanille.

Die Schokolade wird am Reibeisen fein gerieben und mit Vanille unter den Puder gemischt. Dann rührt man die Butter gut schaumig und gibt allmählich die Eigelb darunter. Inzwischen schlägt man auch das Eiweiß zu steifem Schnee, gibt in diesen den Zucker. Hierauf meliert man erst ganz wenig von der Schaummasse gut unter die Butter, dann etwas mehr und so fort, bei der letzten Masse gibt man den mit Schokolade vermischten Puder darunter und bäckt das Ganze bei mäßiger Hitze (zirka 1 Stunde). Nach dem Erkalten überstreicht man die Torte mit Schokoladeglasur, garniert und belegt sie mit Früchten.

Sacher-Torte.

150 Gr. Butter, 150 Gr. Zucker, 100 Gr. Kakao, 60 Gr. Mandeln, 30 Gr. Bröseln, 30 Gr. Puder, 8 Eier, Vanille.

Hierzu beliebe man den Blockkakao in der Wärme aufzulösen und mit etwas angewärmten Läuterzucker zu verdünnen. Dann reibt man im Reibstein die Mandeln mit 2 ganzen Eiern recht fein. Hierauf rührt man die Butter mit Zucker gut schaumig, gibt in diese allmählich 6 Eigelb, dann die Mandeln, nach dem den Kakao, zuletzt den Schnee und mit Bröseln vermischten Puder. Das Ganze bäckt man in einer Form mit senkrecht

*) Die Eigelb dürfen nicht mit einemmale darunter gerührt werden, weil sich sonst die Masse zu schwer schaumig rühren würde.

Rande bei mäßiger Hitze (zirka 1 Stunde). Nach dem Erkalten überzieht man diese Torte mit Konvertüre oder Schokoladeglazur und verzehrt sie noch damit.

Biskuitorte.

400 Gr. Zucker, 400 Gr. Mehl, 12 Eier, Zitronenschale.

Am schwachen Feuer werden in einem Kessel die Eier mit Zucker schaumig geschlagen und nach dem Erkalten die Zitronenschale, dann das Mehl darunter meliert. Das Ganze wird in einer etwas größeren, gefetteten und ausgestäubten Form bei mäßiger Hitze (zirka $\frac{3}{4}$ Stunden) gebacken und nach dem Erkalten glasiert, beliebig garniert, auch belegt. Man kann die Masse auch auf kaltem Wege anfertigen, dabei werden die Eigelb mit dem Zucker schaumig gerührt, dann das Eiweiß als Schnee mit dem Mehl darunter meliert. Doch ist ersterer, wo es auf Feinheit ankommt, stets vorzuziehen.

Biskuitmasse, kalt.

Ein anderes Verfahren bei Anfertigung der Biskuitmasse besteht noch darin, daß man nach vorstehendem Verhältnis zunächst das Eiweiß zu steifem Schnee schlägt, wobei am Ende etwas Zucker darunter gegeben wird. Nachher wird mit einem Spatel der übrige Zucker, dann das Eigelb darunter gerührt und zuletzt das Mehl hinein meliert. Im übrigen bleibt die Behandlung dieselbe.

Linzer Torte, fest.

250 Gr. Mehl, 160 Gr. Butter, 90 Gr. Zucker, 100 Gr. Mandeln, 2 Eier, Zitronenschale.

Dieses wird wie Mürbteig I zusammengewirkt und läßt man gern den Teig kalt gestellt vor der Verarbeitung etwas erstarren. Dann teilt man das Ganze in 4 Teile, 2 Teile drückt man zusammen und rollt davon in einem Reif, welcher auf ein Blatt Papier gelegt ist, einen Boden, diesen füllt man bis zu fingerbreitem Randabstand mit Himbeermarmelade. Nun rollt man mit der Hand den anderen Teil in (zirka $\frac{3}{4}$ Zentimeter Durchmesser) lange Rollen, legt diese gegittert im verschobenen Viereck darüber, dann bestreicht man den Rand mit Ei, legt von dem 4. Teile eine dickere Rolle um denselben und drückt diese fest auf. Die Torte wird hernach mit Ei überstrichen und in mäßig heißem Ofen zirka $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Linzer Torte, fein, I.

250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 125 Gr. Mandeln, 250 Gr. Mehl, 2 Eier, Vanille.

Linzer Torte II.

250 Gr. Mehl, 250 Gr. Bröseln, 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 3 Eier, Zimt, Ammonium.

Zu Torte I werden im Reibstein die Mandeln mit Eiern fein gerieben. Hierauf wird in einer Schüssel die Butter mit

Zucker schaumig gerührt, dann die Mandeln und zuletzt das Mehl darunter gegeben. Im übrigen ist die Behandlung bei beiden, wie bei vorstehendem.

Früchte in dickem Zucker zum Belegen der Torten.

Kirschen, schwarz.

4 Kg. Kirschen, $1\frac{1}{2}$ Kg. Zucker, 3 Liter Wasser.

Hierzu verwendet man schöne, schwarze, noch feste Kirschen, diese werden abgestielt und auskernert (das Auskernern geschieht am praktischesten mit einem haarnadelförmig gebogenen Draht). Dann kocht man in einem Kessel den Zucker mit Wasser, schäumt denselben gut ab und läßt, sobald dies geschehen, die Kirschen unter beständigem Abschäumen einigemal mit aufwallen. Hierauf schüttet man den ganzen Inhalt in eine Schüssel und überdeckt diesen, um das Abtrocknen zu verhindern, mit Böschpapier; statt dessen kann man auch Staubzucker darüberstreuen. Auf gleiche Weise fährt man fort, bis die Früchte alle gekocht und in Schüsseln untergebracht sind. Den nächsten Tag gibt man ein Haarsieb über eine leere Schüssel, schüttet einen Sud Kirschen zum Ablaufen in dasselbe, gibt unter den abgelaufenen Fruchtzucker noch zirka $\frac{1}{2}$ Kg. Zucker und läßt diesen bei gutem Abschäumen einigemal aufwallen (nach der Wage kocht man ihn auf 25 Grad). Nachdem derselbe erkaltet ist, schüttet man diesen wieder über die Früchte zurück in die Schüssel und überdeckt diese mit dem zuvor abgenommenen Papiere. Den dritten Tag kocht man auf gleiche Weise den Zucker zur Fadenprobe (32 Grad), läßt die Früchte noch einigemal mit aufwallen, schäumt sie recht sauber ab und füllt den ganzen Inhalt zum Aufbewahren in irdene Töpfe. Um die Schimmelbildung zu verhüten, werden nach dem Erkalten die Früchte mit einem passend zugeschnittenen Papiere überdeckt, welches mit aufgelöster Salizylsäure oder Sprit gesättigt wurde. Die Töpfe werden mit Pergamentpapier verbunden und dann in einem kühlen, trockenen Raum, möglichst im Keller, bis zum Gebrauche aufbewahrt. Die Kirschen, nach diesem Verfahren eingefotten, werden nicht runzlich und bleiben fleischig und voll.

Kirschen, weiß und rot.

Hierzu verwendet man die Herz- oder Glaskirsche. Die Behandlung ist wie bei dem vorstehenden. Für rote Kirschen wird der Zucker schon beim ersten Kochen mit Cochennille gefärbt, die Kirschen nehmen darin von selbst die rote Farbe an.

Stachelbeeren.

Von schönen grünen, noch festen Stachelbeeren entfernt man Blüten und Stiele und schneidet dieselben der Länge nach durch. Mittels eines Holzes entfernt man von diesen die Kerne und gibt die Schalen in Salzwasser. Hiernach bringt man die Salzlauge zum Kochen, schüttet die Stachelbeeren hinein und läßt sie darin gut zugedeckt einigemal aufwallen. Nachdem

werden dieselben in frischem Wasser recht gut gewässert, damit sich das Salzige verliert. Alsdann gibt man die entwässerten Früchte in eine Schüssel, schüttet kalten Läuterzucker darüber und behandelt diese dann weiter wie die schwarzen Kirichen.

Melonen.

Am besten eignen sich hierzu die Wassermelonen. Diese werden der Länge nach in Streifen zerteilt, davon die Schale und das schwammige Kernfleisch ausgeschnitten, dann in Wasser weich gekocht und gut in frischem Wasser abgeschreckt. Diese gut abgelassenen Teile schichtet man schichtweise in eine Schüssel, streut zwischen jede Schicht, auch oben auf, reichlich gestoßenen Zucker und stellt das Ganze an einen warmen Ort, wo der Zucker sich bald von selbst auflöst. Das Aufkochen des Zuckers, bezw. die weitere Behandlung ist wie bei den schwarzen Kirichen. (S. 64.)

Pfirsiche und Aprikosen (Marillen).

Schöne, noch recht feste Früchte werden der Länge nach auseinander geschnitten, dann in Wasser, welchem etwas gebrannter Mann zugesetzt wurde, geschält. Dieselben werden blanchiert.

Der Zucker wird wie bei den Kirichen durch mehrmaliges Aufkochen etwas eingedickt.

Pflaumen (Zwetschken).

Hierzu werden schöne, noch feste Pflaumen in Mannwasser geschält. Nach Beendigung dieser Arbeit wird das Wasser ohne die Früchte aufs Feuer gebracht. Wenn das Wasser bis nahe zum Kochen erhitzt ist, schüttet man die Früchte hinein und läßt sie kurze Zeit ziehen. Nachdem diese durchgezogen sind, bringt man sie in ein anderes Gefäß mit frischem Wasser. Hierauf werden die Früchte in eine Schüssel geschichtet und mit kaltem Läuterzucker übergossen. Das Uebrige, bezw. das Aufkochen des Zuckers ist wie bei den schwarzen Kirichen. (S. 64.)

Ananas.

Die Ananasfrucht wird geschält, quer durch in Scheiben geschnitten und schichtweise gut mit gestoßenem Zucker überstreut, in einen Topf oder eine Schüssel geschichtet und gut verdeckt an einen möglichst warmen Ort gestellt. Nach zwei Tagen beliebe man den Zucker aufzukochen und kalt darüberzuschütten, erst am dritten Tage lasse man die Scheiben einigemal mit aufwallen. Im übrigen ist die Behandlung wie bei den schwarzen Kirichen. (Seite 64.) Die Schale kann man noch zu Mark für Gefrorenes verwenden.

Früchte für Kuchen.

Alle Arten Früchte weicherer Sorten, als z. B. Kirichen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche u. dergl. werden zur Verwendung für Obstkuchen im Winter im eigenen Saft eingedünstet. Hierbei werden die mit

einem trockenen Läppchen abgewaschen Früchte (gleichviel ob entkernt oder ganz) dicht in gut verzinnte Blechbüchsen oder weithalsige Gläser ohne Beigabe von Wasser oder Zucker eingebestelt.

Die Blechbüchsen werden verlötet, die Gläser mit Pergamentpapier oder Blase fest verbunden, dann diese, je nach Größe der Gefäße, 15–30 Minuten gedünstet. Sollten beim Dünsten der Büchsen Dampfblasen aufsteigen, so zeigen diese eine schadhafte Stelle an, welche sofort nachzubessern ist. Sollte bei Verwendung dieser Früchte ein Rest in der Büchse zurückbleiben, so ist dieser mit aufgelöster Salizylsäure zu überträufeln und baldmöglichst zu verwenden. Beim Aufbewahren der Früchte festerer Sorte, als z. B. Äpfel, Birnen u. in natürlichem Zustande ist zu beachten, daß diesen tunlichst vor Lichtstrahlen geschützt werden und daß diese hoch übereinander liegen. Auch wird hierbei die Salizylsäure mit Vorteil angewandt, indem man die gefunden Früchte in Salizylspiritus eintaucht. Man kann die Früchte auch in Holzwole verpacken, welche mit aufgelöster Salizylsäure gesättigt, aber vor dem Gebrauche wieder gut abgetrocknet wird.

Salizylsäure, Auflösung und Verwendung.

Die Salizylsäure ist bei den eingemachten Früchten, Marmeladen u. dergl. ein vorzügliches Konservierungsmittel. Dieses unschädliche, geruch- und fast geschmacklose Pulver löst sich am besten in 60prozentigem Spiritus. In Wasser, selbst wenn es stark erhitzt wird, ist diese Säure schwer löslich und läßt stets einen Teil unauflöst zurück. Beim Auflösen wird die Säure in ein Glas gewogen, dann mit Spiritus übergossen und umgeschüttelt; die Auflösung wird dann mit viel Wasser verdünnt, daß man von 3–4 Gr. Säure 1 Liter zum Gebrauch fertige Flüssigkeit erhält. Bei Früchten oder Marmeladen, bei welchen die Außenluft Zutritt hat, findet diese gute Verwendung, indem nur die Oberfläche mit dieser Flüssigkeit feucht gehalten zu werden braucht.

Marmeladen.

Allgemeines.

Mit dem Ausdruck Marmelade wird im gewöhnlichen Sprachgebrauch das konservierte, bezw. mit mehr oder weniger Zucker versetzte Mark der Früchte bezeichnet, welches, wenn es sich längere Zeit halten soll, bei der Bereitung gewisse Aufmerksamkeit erfordert. Die größte Sauberkeit ist (wie bei dem Einmachen aller Früchte) auch hierbei Haupterforderniß und wie wiederholt erwähnt, sind beim Einmachen alle Metallgerätschaften tunlichst zu vermeiden, auf keinen Fall nehme man aber solche von Kupfer. Sollte dies z. B. beim Einkochen unumgänglich sein, so verwende man nur gut verzinnete oder emaillierte Kessel und lasse auch darin die Früchte nicht länger als unbedingt nötig. Sollte das Fruchtmark sehr dünn sein, wie z. B. bei den Weinbeeren oder Erdbeeren, so ist es besser, diese erst ohne Zucker etwas einzudünsten, weil die Masse dadurch nicht bräunlich wird, sondern hübsch klar bleibt. Zumeist bringt man aber gleich das Fruchtmark mit dem Zucker zusammen in einem Kessel oder Topf am Feuer unter beständigem Umrühren bis zur Marmeladenprobe.

Die Probe für die gehörige Dichte sämtlicher Marmeladen ist folgende: Ist die Masse beim Kochen etwas zusammengefallen und nicht mehr so wässrig, so hebt man einen Augenblick den Rührspatel hoch und beobachtet das Abfließen der Masse. Läuft dieselbe in etwas breitem Faden und das Letzte flockenförmig ab, so ist die Probe erreicht und der Kessel abzunehmen. Der Sicherheit halber ist es namentlich für weniger Geübte doch zu empfehlen, mit dem Spatel einige Tropfen zum schnellen Abkühlen auf eine saubere Untertasse, Platte oder dergl. zu geben. Die Tropfen müssen nach der Abkühlung eine feine Haut haben und sich trocken anfühlen, denn so fest als das Wenige, ist auch das Uebrige. Nachdem der Kessel vom Feuer abgenommen, wird der Inhalt zur Aufbewahrung langsam, damit die Gefäße nicht springen, in gut gereinigte, trockene Gläser, irdene Töpfe oder dergl. gefüllt, nach dem Erkalten ein passend zugeschnittenes, mit Rum getränktes Stück Papier darauf gelegt, um vor Staub zu schützen, Papier darüber gebunden und an einem trockenen, kühlen, möglichst temperaturgleichen Ort (am besten in einem gut gelüfteten, nicht dämpfigen Keller) aufbewahrt. Von Zeit zu Zeit ist sämtliches Eingemachtes nachzusehen; sollten sich Spuren von Gärung zeigen, so ist dasselbe langsam aufzutochen und dann wieder zurück in die inzwischen gut gereinigten Geschirre zu geben.

Beliebt man jedoch die Marmeladen süßer oder weniger süß anzufertigen, so kann das Zuckerverhältnis nach Belieben abgeändert werden.

Apfel-Marmelade.

1 Kg. Apfelmarmelade, $\frac{3}{4}$ Kg. Zucker.

Am besten eignen sich hierzu die säuerlichen Äpfel. Diese werden sauber abgewischt, dann in zirka 4—8 Teile zerschnitten und mit ein wenig Wasser weichgekocht. Ist dies geschehen, so wird der gesamte Inhalt auf ein Haarsieb geschüttet, davon das Mark mittels Passierscheibe oder Spatel durchgetrieben und dann mit Zucker, etwa in obigem Verhältnis, zur Marmelade eingekocht. Als Gewürz eignet sich dazu etwas Zimt oder auch Vanille.

Birnen-Marmelade.

1 Kg. Mark, $\frac{1}{2}$ Kg. Zucker.

Hierzu verwendet man möglichst saftreiche Birnen. Diese werden gesäubert, etwas zerteilt und, wenn die Birnen nicht hart sind, ohne Wasser gut weich gedämpft. Im weiteren ist die Behandlung wie bei vorstehendem. Wer Gewürze liebt, kann etwas Zitronenschale oder auch Zimt und Nelken beigegeben.

Erdbeer- und Himbeer-Marmelade.

1 Kg. Früchte, $\frac{1}{4}$ Kg. Zucker.

Hierzu werden von den gut reifen Beeren alle Unreinigkeiten sauber ausgelesen. Will man diese Marmelade mit den Kernen anfertigen, was namentlich bei der Himbeer-Marmelade von vielen vorgezogen wird, so werden die Beeren mit dem Zucker in einen Kessel gegeben und unter beständigem Umrühren bis zur Marmeladenprobe eingekocht. Zur Marmelade ohne Kerne werden die Beeren in ein

Haarsieb gegeben, dann das Mark durchgedrückt und dieses mit dem gleichen Quantum Zucker, wie solche mit den Kernen, eingekocht. Im weiteren beachte man vorstehende Seite.

Johannisbeer-Marmelade.

1 Kg. Mark, 1 Kg. Zucker.

Die Johannisbeeren werden von den Kernen abgestreift, dann in ein Haarsieb gegeben und tüchtig mit der Hand durchgedrückt, damit möglichst alles Fleisch durchgetrieben wird. Die im Sieb zurückgebliebenen Kerne und Schalen können nur noch für Wein Verwendung finden; in diesem Falle werden die Reste mit Wasser übergossen, dieses nach etwa 24 Stunden abgossen und baldigst als Wasser dem gleichen Wein beigegeben. Das Mark wird mit dem Zucker bis zur Marmeladenprobe eingekocht.

Stachelbeer-Marmelade.

1 Kg. Mark, $\frac{3}{4}$ Kg. Zucker.

Die Stachelbeer-Marmelade wird zumeist ohne Schalen und Kerne verwendet, weshalb die gut reifen Beeren möglichst ohne Wasserzusatz gut weich gedünstet werden. Nachher wird das Mark durch ein Haarsieb getrieben und mit dem Zucker und etwas Zitronenschale zur Marmelade eingekocht.

Weinbeer-Marmelade.

1 Kg. Weinbeermark, $\frac{3}{4}$ Kg. Zucker.

Hierzu verwendet man gut reife Beeren, der Farbe wegen nur von weißen Trauben. Diese werden abgestielt, tüchtig gefocht, dann in ein Haarsieb, welches über eine Schüssel gestellt ist, geschüttet und alles Mark durchgetrieben. Im weiteren ist die Behandlung wie bei den vorstehenden Stachelbeeren.

Apfrikosen-, Pfirsich- und Reineclauden-Marmelade.

1 Kg. Mark, $\frac{3}{4}$ Kg. Zucker.

Diese Früchte werden gesäubert, dann entkernt und mit ein wenig Wasser unter Umrühren weich gefocht. Dann wird das Mark durch ein Haarsieb gedrückt, abgewogen und mit Zucker nach obigem Verhältnis bis zur Marmeladenprobe eingekocht.

Pflaumen-Marmelade (Mus).

Die Zubereitung des Pflaumenmus dürfte wohl schon im allgemeinen bekannt sein. Der Vervollständigung halber will ich aber auch dies nicht ganz unberührt lassen. Die Pflaumen werden gewaschen, abgestielt und entkernt. Dann gibt man am vorteilhaftesten zunächst nur einen kleineren Teil in den Kessel zum Weichkochen. Dieser kleinere Teil wird unter beständigem Umrühren sehr bald in eine flüssige Masse übergehen, nun gibt man allmählich soviel nach, als das Geschirr faßt und läßt das Ganze bis zum Kochen erhitzen. Will man das Mus feiner, ohne Schalen, anfertigen, so wird die Masse möglichst noch warm zunächst durch ein nicht zu englöcheriges Sieb getrieben. Hierauf wird mit dem Eindünsten begonnen. Dabei kommt man wieder schneller zum Ziel, wenn man nicht allzuviel auf einmal in den Kessel nimmt und dieses soviel als möglich eindickt.

Ein zu starkes Eindicken beeinflusst die Haltbarkeit nicht, nur rühre man die Pfäunen stets recht gut vom Boden ab, weil die anliegenden Schalen leicht anbrennen. Das Mus wird dann in gut gereinigte Töpfe gefüllt, diese nach dem Erkalten mit einem in Rum getränkten, passend zugeschnittenen Stück Papier überdeckt oder mit etwas Talg übergossen, um die Schimmelbildung zu verhindern und nochmals mit Papier überbunden. Manche geben auch Hollunderbeeren oder Birnen darunter, dies beeinträchtigt das Mus nur insofern, daß dasselbe etwas minderwertiger wird. Als Gewürzbeigabe kann nach Belieben etwas gelbe Zitronenschale, gestoßener Ingwer, Nelken oder auch einige Wallnüsse mit grüner Schale beigegeben werden. Sollte ein Sud zu dünn ausgefallen sein, so läßt man diese Töpfe am Ofen noch etwas nachdünsten. Zu dickes Mus schadet nicht und ist dasselbe vor dem Gebrauche nur mit Wasser zu verdünnen.

Heidel- und Preiselbeeren (auch Blau- oder Kronsbereen genannt).

Auch diese Beerenforten, zu Kompot zubereitet, sind allgemein bekannt. Diese halten sich bei sauberer Zubereitung sehr gut, gleichviel ob mit oder ohne Zucker eingemacht. Diese Beeren werden in einem Gefäße zum Kochen gebracht und genügt es schon, wenn dieselben einigemal aufgestoßen haben. Alsdann wird der Inhalt in Flaschen, Gläser oder Töpfe gefüllt, auf letztere ein passend zugeschnittenes Stück Papier, welches mit Rum getränkt ist, gelegt, dann (auch die Flaschen) mit Papier überbunden und in einem kühlen, trockenen Raume aufbewahrt. Bei diesen Beeren ist es ratsam, den Zucker nach Belieben erst vor dem Gebrauche zuzugeben.

Obstmassen, Pasten.

Will man Marmeladen für unbegrenzte Zeit aufbewahren oder sollen dieselben äußeren Einflüssen, z. B. bei überseichem Transport mehr widerstandsfähig sein, so ist es am besten, dieselben ganz auszutrocknen; wir finden solche im Handel unter dem Namen Obstmasse oder Schnittmarmelade. Pasten sind ebenfalls nichts anderes, nur daß zu diesen die Marmelade in kleinen Pastillen, Brezeln oder beliebigen anderen Dessins, zumeist Schlingzeug, als Luxusartikel in den Handel kommt. Die Pasten können aus Marmelade aller Früchte angefertigt werden. Die Anfertigung der Masse geschieht in der Weise, daß man die fertige Marmelade etwa 1—2 Zentimeter dick in Papierkapseln füllt und darin in der Ofenröhre oder einem etwas abgekühlten Backofen soweit austrocknet, bis sie eine feste, lederartige Masse bildet. Nachdem dieselbe die richtige Konsistenz erhalten, wird das Papier mit einem feuchten Schwamme abgenetzt, die Masse dann nochmals gut abgetrocknet, in beliebige Stücke geschnitten und am besten in Büchsen oder Kistchen aufbewahrt. Will man die Masse noch stärker haben, so wird auf die erste, bereits abgetrocknete Schicht eine zweite aufgetragen, diese wieder abgetrocknet und dieser Vorgang, wiederholt, bis die gewünschte Stärke erreicht ist. Diese Masse ist zumeist nur für Küchenszwecke verwendbar und wird dieselbe vor dem Gebrauche in warmem Wasser aufgelöst. Zu Pasten wird die Marmelade durch Erhitzen aufgelöst, dann durch eine Dressierspritze oder mit einem Löffel auf Papier oder leichtgefettete Bleche die beliebigen Dessins erzeugt und diese ebenfalls gut abgetrocknet. Zu

Schlingzeug wird die Marmelade etwa 1 Zentimeter dick in die Kapseln gefüllt und ausgetrocknet. Nachher wird das Papier abgeneht, etwa $\frac{1}{2}$ Zentimeter breite Streifen davon geschnitten und diese in beliebige Dessins, wie z. B. Brezeln, Lyras, Herzen u. dergl. geschlungen. Auch kann man noch von solchen Tafeln beliebige Figuren mit blechernen Formen ausstechen oder mit dem Messer ausschneiden.

Gelees.

Allgemeines.

Die hauptsächlichsten Bestandteile des Gelees sind Säfte und Gelerstoffe. Wir wollen uns hier nur mit Fruchtsäften befassen, diese nehmen mit Zusatz von Zucker in gallertartiger Substanz namentlich bei der Damenwelt eine sehr günstige Stellung ein. Alle Fruchtsäfte, welche dazu Verwendung finden, sind möglichst gut zu klären, und zwar geschieht dies am besten dadurch, daß man dieselben durch Seigtücher oder auch Filzbeutel laufen läßt. Der noch rückständige Rest kann zur Marmelade weitere Verwendung finden. Die Zubereitung der verschiedensten Geleearten ist leicht ausführbar und wird stets gelingen, wenn das nachstehend Gesagte beachtet wird. Einen ausgezeichneten Gelerstoff besitzen vor allem die Quittenäpfel und Birnen, nächst diesen haben auch die säuerlichen Äpfel und Johannisbeeren davon viel Gehalt. Die übrigen Säfte von anderen Fruchtarten, wie z. B. Himbeeren, Erdbeeren u. dergl. vermischt man gern, wenn es angängig ist, mit zirka der Hälfte gelerstoffreicher Säfte, oder man rechnet auf 1 Liter Gelee 50—60 Gr. beste Gelatine, Fischleim oder Hausenblase, welche, bei öfterem Umrühren aufgekocht, dann durch ein leinenes Tuch filtriert wird. Noch warm, füllt man das fertige Gelee, je nach Wunsch, in Becher, Kompotzschüsseln, ausgehöhlte Orangenschalen oder dergl. und gibt darin das Gelee nach dem Erkalten zur Tafel. Will man aber die fertigen Gelees in irgend einer Facon gestürzt servieren, so wird am besten die Form schwach mit feinstem Tafelöl ausgestrichen, die fertige Masse dann warm hineingefüllt und zum Abkühlen möglichst kalt, am besten auf Eis gestellt. Nach dem Erkalten werden die Formen einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, dann der Inhalt auf die Servierteller gestürzt. Will man diese in einer Form zwei- oder mehrfarbig anrichten, so ist die Masse noch warm zu färben, doch muß jede Farbensicht erst erstarren, ehe die nächste daraufgefüllt werden kann. Bei Nichtbeachtung dieses würden die Farben ineinander verschwimmen. Sollen Kompotzfrüchte oder zur Verzierung beliebige andere Sachen darin angebracht werden, so läßt man die Masse in Formen gefüllt nur halb erstarren, legt die Dekorationsstücke dann an die gewünschten Stellen und stürzt sie nach dem Erkalten zum baldigen Servieren auf Teller.

Äpfel- und Quitten-Gelee.

1 Kg. Saft, $\frac{3}{4}$ Kg. Zucker.

Zu Geleesweden sind ausschließlich säuerliche Äpfel, am besten Borsdorfer oder Reinetten, zu verwenden. Diese werden sauber abgewischt, dann ungeschält zerteilt und in einem Kessel oder Topf so viel Wasser darüber gegossen, daß es alle Früchte bedeckt. Hierauf

wird das Ganze gut weichgekocht, dann zum Abflauen des Saftes auf ein Haarsieb geschüttet; das Durchgelaufene wird, wenn nötig, nochmals filtriert und zu Gelee verwendet. Das Uebrige wird durchgedrückt und zu Marmelade oder Mus gefertigt. Der nun klare Saft wird nach obigem Verhältnis mit dem Zucker (welchem nach Belieben auch etwas Zitronenaroma beigegeben werden kann) wieder zum Kochen gebracht, mit einem Schaumlöffel der aufsteigende Schaum sauber entfernt und bis zur Geleeprobe eingekocht. Die richtige Probe ist erreicht, wenn der Schaumlöffel eingetaucht, dann hochgehalten und das Abflauen der Masse beobachtet wird. Läuft die Masse in breiten Tropfen flodenähnlich ab und ziehen sich die letzteren wieder nach dem Löffel zurück, so ist der Kessel vom Feuer abzunehmen. Der Sicherheit halber kann zum schnellen Abkühlen ein wenig auf eine Untertasse oder Platte gegeben werden und wird man daran bald erkennen, ob die Probe die genügende gallertartige Konsistenz besitzt. Nach Befinden kann das Gelee auch mit Cochenille rot gefärbt werden.

Johannisbeer-Gelee.

1 Kg. Saft, $\frac{3}{4}$ Kg. Zucker.

Die gut reifen Johannisbeeren werden ohne Wasser unter Umrühren bis nahe zum Kochen erwärmt. Dann wird der Saft ausgepreßt, durch ein Haarsieb gegossen und in allem übrigen wie vorstehendes weiter behandelt.

Erdbeer- und Himbeer-Gelee.

Die Behandlung dieser Gelees ist wie bei vorstehendem Johannisbeer-Gelee. Da diese Säfte aber nicht hinlänglich Gellertstoff besitzen, so verwendet man etwa die Hälfte Johannisbeersaft dazu oder man nimmt bei reinem Saft auf jedes Liter 50 Gr. Gelatine oder Hausenblase dazu, welche am Feuer in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgelöst wird.

Aprikosen- und Pflirsich-Gelee.

1 Kg. Saft, $\frac{3}{4}$ Kg. Zucker.

Gute, reife Früchte werden gesäubert, entfernt, dann mit so viel Wasser weichgekocht, daß es die Früchte zu dreivierteln bedeckt. Dann wird der Saft durch ein Haarsieb gegossen und am besten mit Apfelsaft in gleichen Teilen nach obigem Verhältnis bis zur Geleeprobe gekocht. Will man dazu aber keinen Apfelsaft verwenden, so nimmt man statt dessen auf jedes Liter 50 Gr. Gelatine oder Hausenblase.

Hollunderbeer-Gelee.

1 Kg. Saft, $\frac{3}{4}$ Kg. Zucker, 2 Zitronen, 60 Gr. Gelatine.

Von schönen, reifen Hollunderbeeren wird der Saft durch ein Sieb gedrückt, dieser nochmals der besseren Klärung halber durch ein leinenes Tuch geseiht. Die gelbe Schale der Zitronen wird auf Zucker abgerieben, dieser dazu mit verwendet, auch preßt man den Saft der Zitronen aus und filtriert diesen darunter. Nun löst man 60 Gr. Gelatine in $\frac{1}{4}$ Liter heißem Wasser auf, gibt diese unter die Masse und kocht das Ganze bis zur Geleeprobe.

Hagebutten-Gelee.

1 Kg. Saft, $\frac{3}{4}$ Kg. Zucker, 60 Gr. Gelatine.

Die ganz reifen Hagebutten werden der Länge nach aufgeschnitten und mit einem Holzspan gut von den Kernen säubert. Die Schalen werden soweit mit Wasser überschüttet, daß es darüber steht, dann wird der ganze Inhalt weichgekocht. Nach diesem wird der Saft durch ein Haarsieb gedrückt, dann nochmals durch ein leinenes Tuch filtriert. Hierauf wird der Saft nach obigem Verhältnis mit Zucker und in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgelöster Gelatine zum Gelee eingekocht. Auch kann man statt dem Wasser Weißwein verwenden.

Kaffee-Gelee.

100 Gr. Kaffee, 1 Liter Wasser, 400 Gr. Zucker, 1 Schote Vanille, 60 Gr. Gelatine.

Der gemahlene Kaffee wird mit der mitten von einander gespaltenen Schote Vanille in kochendem Wasser ziehen gelassen. Dann wird der Abguß nochmals filtriert und der Zucker zum Auflösen darunter gegeben. Die Gelatine wird in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgelöst, darunter gegeben und das Ganze in beliebige Formen zum Abkühlen gebracht. Wenn man will, so kann man statt dem Wasser auch Milch verwenden.

Wein-Gelee.

1 Liter Wein, 400 Gr. Zucker, 60 Gr. Gelatine, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Der Zucker wird in dem Wein aufgelöst, nachdem mit dem im Wasser aufgelösten Gellierstoff (Gelatine) vermischt, dann in Formen oder dergl. gefüllt und zum Erstarren auf Eis gestellt.

Nach diesem Verhältnisse lassen sich Gelees von allen anderen Fruchtstäften herstellen. Hauptsache dabei ist die Verwendung eines guten Gellierstoffes.

Gruppe III.

Bereitung von Senf, Einlegen von Gurken und Mixed-Pickles.

Bereitung von feinem Senf auf französische Art.

Zur Bereitung von feinem Senf auf französische Art mit Kräutern werden zu 1 Liter heißen Weinessig 15 Gr. Zimt, 8 Gr. Neugewürz, 4 Gr. Gewürznelken, einige Zwiebelscheiben, 2 Zehen Knoblauch und 1 Bündelchen von Cyragonzweigen, Thymian, Majoran, einige Lorbeerblätter und 25 Dgr. Zucker gegeben. Nach dem Auskochen läßt man dies $\frac{1}{2}$ Stunde zugebedt stehen, worauf man es feigt den Essig wieder heiß macht und damit fast $\frac{1}{2}$ Kg. halb braunes, halb gelbes Senfmehl zu dünnem Brei verrührt.

Gurken in Salzwasser.

Man nimmt gesunde, möglichst nicht allzu große Gurken, welche noch keine gelben Flecken haben. Diese werden gewaschen, gut abgetrocknet, dann schichtweise in irdene Töpfe oder Fäßchen gelegt. Zwischen jede Schicht wird etwas feingeschnittene Dille, Blätter von