

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

Compots und Confituren

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

162. **Zwiebel-Sauce.** 2 mittelgroße Zwiebeln werden fein geschnitten und in 1 Eßlöffel voll Schmalz oder Butter geröstet, bis selbe dunkelgelb sind. Hierzu wird $\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser, in welchem 1 Teelöffel voll Salz gelöst wurde, zugeschüttet, 1 geriebenes hartes Brötchen, 4—5 Eßlöffel Essig und 4—5 Stück Würfelzucker in die Sauce gerührt und gut aufgekocht. Vor dem Auftragen pflegt man die Zwiebelsauce durch ein Sieb zu rühren.

163. **Remouladen-Sauce.** Man rührt 4 Eidotter mit 4 Eßlöffeln feinen Speiseöls und 4 Eßlöffeln Essig in einen Topf. setzt diesen in ein Gefäß mit kochendem Wasser und quirlt, bis die Masse steif geworden ist, dann bringt man den Topf zur Abkühlung in kaltes Wasser. Hierauf werden 2 Teelöffel Senf und $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne nach und nach zu der Eiermasse gequirlt, Salz und Zucker nach Geschmack hinzugefügt, sowie schließlich 1 Teelöffel gehackter Schnittlauch und 1 Teelöffel gehackte Petersilie angerührt. Hat man, was im Winter der Fall sein kann, keinen Schnittlauch, dann wird statt dessen eine kleine Zwiebel von Wallnußgröße, gerieben, verwandt.

164. **Banillen-Sauce.** $\frac{1}{2}$ Liter Milch wird gekocht; derselben werden alsdann angerührt: 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eigelb, 1 Stück Vanille (ungefähr 3—4 Centimeter lang, gerieben oder zerstoßen) und 2 Eßlöffel Zucker.

165. **Frucht-Sauce.** Hierzu verwendet man Himbeer- oder Kirschsafft, seltener Johannisbeer; man kann auch zwei- bis dreierlei Fruchtsäfte mischen. Ist der Saft unverdünnt, so verdünne man ihn mit dem gleichen Quantum Wasser, der Geschmack wird dadurch feiner. Nachdem die Mischung zum Kochen gebracht ist, wird 1 Eßlöffel Mehl in kaltem Wasser dünn verrührt hinzugeschüttet und das Ganze nochmals tüchtig aufgekocht. Die Sauce wird kalt verwendet.

Compots und Confituren.

166. **Apfelbrei.** 8 Stück mittelgroße Äpfel werden geschält und in Stücke geschnitten. In $\frac{1}{2}$ Liter Wasser werden die Äpfel (in geschnittenem Zustande ungefähr 2 Liter) ohne zu rühren, weich gekocht, durch ein Sieb getrieben und mit Zucker nach Geschmack gewürzt. Beim Anrichten kann der Brei mit Zucker und Zimmt bestreut oder mit geschnittenen Mandeln und Korinthen ausgeputzt werden.



Wilhelm Schneider

Inhaber: Arthur Schneider

Weingrosshandlung

Erbprinzenstr. 10 u. 12. Gegr. 1868. Telefon 1029

Bedeutendes Lager selbstgezogener
und grösstenteils selbstgekelterter

Weiss- und Rotweine

aus Baden, Elsass, Pfalz und Rheingau, von
billigsten Tischweinen bis feinsten Auslesen.

Spezialität:

Markgräfler und badische Rotweine.

Originalweine der Freih. von Neveu'schen
Kellerei in Durbach:

Weissherbst, Clevner und Ruländer Ausstiche.

Ausländische Verschnittweine.

Deutsche und französ. Champagner
zu Originalpreisen.

Deutscher und franz. Cognac, Kirschenwasser etc.



167. **Kirschen-Kompott.** 1 Liter ausgesteinte saure Kirschen — süße eignen sich weniger gut dazu — werden in $\frac{1}{8}$ Etr. Wasser, welches vorher mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker gekocht wurde, $\frac{1}{2}$ Stunde langsam geschmort. Nachdem noch 1 gestrichener Teelöffel Weizenmehl angerührt und mit durchgekocht wurde, ist das Kompott fertig.

168. **Heidelbeer-Kompott.** $\frac{1}{8}$ Eiter Wasser und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker werden gekocht, bis der Zucker sich gelöst hat. Dann schüttet man 1 Eiter gereinigte Heidelbeeren hinein, läßt diese ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde langsam schmoren und rührt einen Teelöffel Mehl daran.

169. **Geschmorte Stachelbeeren.** $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker werden mit $\frac{3}{4}$ Eiter Wasser aufgekocht, bis der Zucker zergangen ist. Alsdann wird in das Zuckerwasser 1 Eiter nicht zu großer (etwa Bohnengröße) unreifer Stachelbeeren geschüttet und in 20—25 Minuten langsam geschmort, nachdem dieselben zuvor mit kochendem Wasser abgerührt sind.

170. **Birnen-Kompott.** 15 mittelgroße Birnen (ungefähr 1 Eiter) werden geschält und in je 4 Teile geschnitten. Dann werden die Birnen mit $\frac{1}{2}$ Eiter Wasser, $\frac{1}{16}$ Eiter Zucker und 1 Stückchen Zimmt von $\frac{1}{2}$ Fingerlänge aufs Feuer gebracht und 1—2 Stunden langsam geschmort; Birnen sind nach 1 Stunde schon gar, schmecken aber besser, wenn sie noch länger auf dem Feuer bleiben. Kurze Zeit vor Beendigung des Kochens kann man noch 1 gestrichenen Teelöffel Mehl anrühren und mit aufkochen.

171. **Pflaumen-Kompott.** $\frac{1}{4}$ Eiter Wasser wird mit 100 Gramm Zucker zum Kochen gebracht, 1 Eiter ausgesteinte Pflaumen hineingeschüttet und je nach ihrer Reife $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht. Wenn die Pflaumen gar sind, kann man 10 Gramm Mehl anrühren und das Ganze noch einmal aufkochen lassen.

172. **Essigpflaumen oder Zwetschgen einzumachen.** Man nehme etwa 5 Pfund reife Pflaumen oder Zwetschgen, gebe sie, nachdem selbe etwa 5 Minuten in reinem Wasser gewaschen wurden, in ein entsprechend großes Dunstobstglas. Sodann nehme man $\frac{1}{2}$ Eiter guten Weinessig, löse in demselben $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf, füge dem Essig sodann ein Stück Zimmt von etwa 10 Centimeter Länge, das in kleine, etwa 1 Centimeter lange Stückchen zerbrochen wird, 8—10 Gewürznelken und 3—4 Lorbeerblätter bei, koche diese Mischung, bis sie einmal richtig



H. Schönsiegel

Zerrennerstrasse 9 und 11

empfiehlt

— hervorragende —
Neu-Einrichtungen
in Spezialitäten von:

Heisswasser-Automaten

mit Gasfeuerungen

für Küchen, Badezimmer, Toiletten,
Schlafzimmer etc.

(jeden Moment heisses Wasser zur Verfügung).

Bade-Einrichtungen

für Gas- und Kohlenfeuerungen,
sowie Herdheizungen.

Gaskochherde □ Gaskoch-Apparate

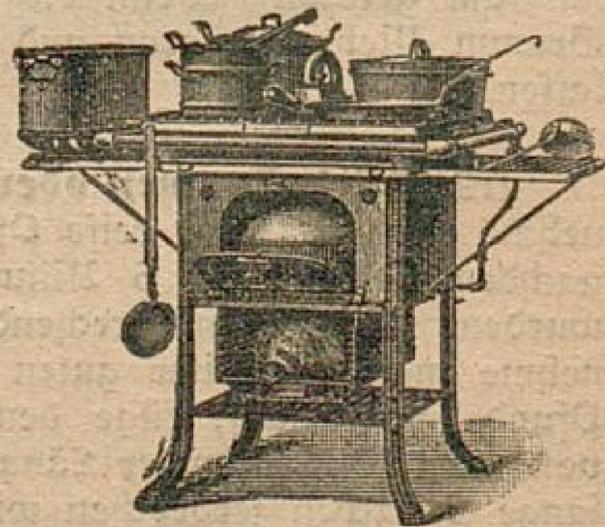
in reicher Auswahl,

beste bewährte
Systeme

.....

Reelle prompte
Bedienung.

Billigste Preise.



aufwallt, und gieße dieselbe sodann, nachdem sie etwas abgekühlt ist, über die im Glase enthaltenen Pflaumen oder Zwetschgen. Sollte die Flüssigkeit das Obst nicht mindestens 1—2 Finger hoch überdecken, so kann man noch etwas heißes Wasser beifügen. Wenn die Flüssigkeit im Glase ganz abgekühlt ist, verbinde man das Glas möglichst luftdicht mit Pergamentpapier und stelle dasselbe 8—10 Tage an einen sonnigen Platz. Bei Entnahme eines Teiles des Obstes aus dem Glase braucht dasselbe einfach nur mit einem Papier oder Deckel bedeckt zu werden, jedoch sehe man darauf, daß das Obst immer möglichst mit Essig bedeckt ist, da es sonst schimmelig werden kann.

173. **Dunstobst in Gläsern gekocht.** Beim Einmachen von Obst und Beeren handelt es sich darum, dieselben, nachdem sie tüchtig gekocht oder genügend erhitzt sind, durch Einlegen in Essig oder in eine Zuckerlösung von dem Zutritt der Luft abzuschneiden, sodaß Fäulnis erregende Pilze an die Früchte nicht gelangen können. Demselben Zweck dient auch das Ausschweifeln der Einmachgläser, das in der Weise vorgenommen wird, daß Schwefelfäden angesteckt und unter die umgekehrten Gläser gehalten werden, damit der Schwefeldampf in dieselben hineinzieht. In verschiedenen Einmachvorschriften findet sich der Ausdruck: „Zucker läutern“. Man versteht darunter, Zucker in einer verhältnismäßig geringen Menge Wasser ($\frac{1}{8}$ Liter auf $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker) zu lösen, was nur durch Kochen geschehen kann, weil sich so viel Zucker in kaltem Wasser nicht löst. Diese Lösung ist als eine vollständige anzusehen, wenn das Zuckerwasser ganz klar ist; daher die Bezeichnung: „klären“ oder „läutern“. Wie viel Wasser jedesmal auf eine bestimmte Menge Zucker genommen werden soll, findet sich in den betreffenden Einmachvorschriften angegeben. — Früchte in Zucker kann man auf zwei verschiedene Weisen einmachen; einmal, indem dieselben mit dem nötigen Zucker gekocht und nachher in Gläser oder Töpfe gebracht werden, oder aber so, daß man die ungekochten Früchte mit dem nötigen geläuterten oder geklärten Zucker (siehe die einzelnen Vorschriften), zusammen in Einmachgläsern und diese sodann in einen Kochtopf mit kaltem Wasser bringt, sodaß die Gläser fast ganz in Wasser stehen; läßt man nun das die Gläser umgebende Wasser kochen, so werden die Früchte wie man sagt „sterilisiert“, d. h. die Hitze tötet die vorhandenen Pilze und verhindert so das Schimmeln. (Dauer des Kochens $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden.) Dabei ist, um das Zerspringen der Gläser zu vermeiden, unten in den Kochtopf ein Tuch zu legen oder der Boden des Topfes dicht mit Stroh auszulegen, damit die Gläser nicht auf dem eisernen Topfboden stehen; ferner dürfen sich die Gläser nicht berühren, weshalb man auch zwischen dieselben Stroh zu schieben pflegt, und müssen schließlich vor Zugluft geschützt wer-

Eugen Schwarz

Weingrosshandlung

Telefon 1425 Lammstrasse No. 6 Telefon 1425

KELLEREIEN:

Lammstrasse 6, 6a, 11 u. 19 || Bohnenberger-Schlösschen
Brüderstrasse 6 || Marktplatz 9

GROSSES LAGER in Markgräfler-, Kaiser-
stühler-, Elsässer-, Rhein-, Mosel-,
Bordeaux- und Burgunder-Weine.

Spezialität:

Affentaler, Durbacher und Zeller Rotweine,
feine Ortenauer und Varnhalter Rieslinge.

LAGER

versch. Champagner-Kellereien:

G. H. Mumm & Cie., Reims || Kupferberg & Cie., Mainz
Röderer in Longeville || J. Opmann in Würzburg
Mercier in Epernay || Schulz in Rüdesheim
Henkell & Cie., Mainz

Cognac, Kirschwasser, Südweine

den. Aus dem Wasser werden sie erst herausgenommen, wenn dieses ganz erkaltet ist, was ebenfalls langsam erfolgen muß und nicht etwa durch Zugießen kalten Wassers beschleunigt werden darf.

174. **Stachelbeeren.** Zu $\frac{1}{2}$ Liter kleiner, nicht ganz reifer Stachelbeeren ist $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser erforderlich; das Ganze wird in ein Glas von ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter Inhalt getan und 1 Stunde gekocht.

175. **Reineclauden.** Zu einem Schock nicht ganz reifer Reineclauden sind bis 2 Pfund Zucker und 1 Liter Wasser erforderlich und 5 Gläser von $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt. Die Reineclauden dürfen höchstens $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

176. **Pflaumen.** Zu einem Schock ungeschälter, ausgesteinter, nicht zu reifer Pflaumen sind erforderlich: $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{3}{8}$ Liter Wasser und 2 Gläser von $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt. — Zu einem Schock geschälter, aber nicht ausgesteinter Pflaumen sind ebenfalls $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{3}{8}$ Liter Wasser sowie 2 Gläser von $\frac{1}{2}$ Liter Inhalt erforderlich. — Gekocht werden beide Sorten Pflaumen $\frac{1}{2}$ Stunde. Das Schälen derselben wird dadurch erleichtert, daß man sie ungefähr 5 Minuten in kochendes Wasser legt; die Schale läßt sich hernach leicht ablösen. Geschälte Pflaumen auszusteinen, empfiehlt sich nicht, weil sie sonst musig werden.

177. **Kirschen-Gelee mit Himbeeren.** Man nehme 280 Gr. süße Kirschen, die entfernt werden, und 560 Gramm schöne Himbeeren, koch diese zusammen auf gelindem Feuer, treibe es durch ein Haarsieb und gebe zu dem Saft $\frac{1}{2}$ Pfund geläuterten Zucker, setze dann alles wieder aufs Feuer und lasse es kochen, bis es sich hoch aufbläht. Hierauf läßt man das Gelee erkalten und bewahrt es gut in luftdicht verschlossenen Gläsern.

178. **Quitten-Marmelade.** Gleichviel reife Quitten, Äpfel und Birnen durcheinander werden rein gewaschen, in Wasser weich gekocht, dann aus dem Wasser genommen und abgeschält, auf dem Reibeisen gerieben und durch ein Sieb gedrückt. Die Schalen der Quitten werden in Wasser gekocht und das Wasser zum Zuckerläutern verwendet, was ihm eine schöne Farbe gibt. Auf 560 Gramm Mark läutert man 560 Gramm Zucker, in welchem man das Mark unter fleißigem Umrühren kochen läßt, bis der Zucker eine schöne rote Farbe hat.

Isidor Schwarz vorm. **Wilhelm Bäuerle**
Leinen-, Wäsche- und Ausstattungs-Geschäft

Mass-Anfertigung im eigenen Atelier.

Spezialität: **Herren-Hemden nach Mass**

unter Garantie für tadellosen Sitz.

**Grösste Auswahl in Bett-, Tisch- und Leibwäsche, Vorhängen,
Rouleaux, Bettvorlagen, Bettoppiche, Tuch- und Peluche-Decken.**

179. **Himbeersaft einzukochen.** Die zu Himbeersaft bestimmten Beeren — 10 Pfund Himbeeren liefern ungefähr 3 Liter fertigen Saft — werden auf dem Feuer heiß gemacht und dann in einen losen leinenen Beutel geschüttet, der an einem passenden Orte aufgehängt wird, damit der Saft abtropfen kann (24 bis 36 Stunden). Der abgetropfte Saft wird mit dem erforderlichen Zucker — $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf 1 Pfund rohen Saft — 15 Minuten gekocht, wobei etwa sich bildender Schaum abgenommen wird. Der fertige Saft wird 1 Tag stehen gelassen (aber nicht in dem Kochkessel) und dann in ausgeschwefelte Flaschen gefüllt, die verkorkt oder mit Pergament verbunden werden. Wenn es nicht darauf ankommt, daß der Saft vollständig klar wird, dann gelangt man etwas einfacher zum Ziele, wenn man den Saft nicht ruhig abtropfen läßt, sondern die heißgemachten Beeren durch den Beutel drückt und den erhaltenen Saft sofort zum Einkochen wieder aufs Feuer bringt. In diesem Falle bildet sich beim Kochen reichlich Schaum, den man abzunehmen hat. Er kann zu „roter Grütze“ verwendet werden. Mit dem fertigen Saft wird wie vorhin verfahren. Die in dem Beutel zurückgebliebenen festen Teile der Himbeeren kann man in der Weise verwenden, daß man sie mit Wasser — soviel, daß sie davon im Topfe bedeckt sind — ordentlich durchkocht, nochmals durch den Beutel drückt und die durchgelaufene Flüssigkeit zur Herstellung von „roter Grütze“ benutzt. Auch lassen sich jene Rückstände gut zur Füllung von „Berliner Pfannkuchen“ oder zur Mischung mit eingekochten Kirschen oder Preisel-(Krons)-beeren verwenden. In diesem Falle wird je 1 Pfund Rückstände mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und 1 Pfund Zucker unter stetem Umrühren zusammengekocht. Dabei wird zunächst der Zucker mit dem Wasser klar gekocht, dann werden die Himbeeren hineingeschüttet und noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Der entstandene ziemlich dicke Brei wird in einen Topf getan, welcher andern Tages (nach erfolgter Abkühlung) fest zugebunden wird.

180. **Preiselbeeren einzumachen.** Die Beeren, welche möglichst gleichmäßig rot sein müssen, werden verlesen, gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Auf 5 Liter Beeren nimmt man 2 Pfund Zucker, welchen man gleich mit den Beeren schichtweise in den Kochtopf gibt und zwar, wenn es Stück-(Hut)-Zucker ist, nachdem man ihn in Wasser getaucht hat. Die Beeren werden $\frac{1}{4}$ Stunde kochend erhalten und darauf in Stein-töpfe oder Gläser geschüttet. Andern Tages, wenn die Beeren erkaltet sind, werden sie tüchtig umgerührt oder in andere Gefäße geschüttet, damit sich der Saft mit den Beeren ordentlich mischt, und mit Rumpapier belegt; dann werden die Töpfe zugebunden. Die Beeren brennen leicht an, sie müssen deshalb hin und wieder umgerührt und bei nicht zu starkem Feuer gekocht werden.



H. Schweizer

Grossh. bad. Hoflieferant

Tapeten-Manufaktur-Versand-Haus

Pforzheim



Stets grosses Lager in:

Tapeten

Linoleum

Lincrusta

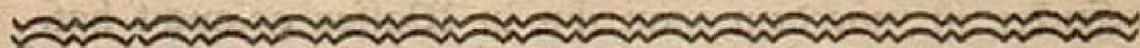
Tekko

Spannstoffen

Wachstuchen

Ledertuchen

etc. etc.



fortwährend Eingang
von Neuheiten

181. **Wallnüsse in Zucker einzukochen.** Grüne Wallnüsse, welche ausgewachsen sind, aber noch keine Holzschale angekehrt haben (Anfang Juli), werden von verschiedenen Stellen mit einer Stricknadel sechsmal durchstoßen und dann 8 Tage gewässert, unter täglich dreimaligem Wechsel des Wassers. Nachdem so aller Gerbstoff entfernt ist, werden die Nüsse in reichlichem Wasser — die Nüsse müssen im Topf noch eine Hand breit mit Wasser bedeckt sein — so weich gekocht, daß man mit einer Nadel leicht durchstechen kann, darauf schüttet man sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Auf 1 Pfund Nüsse wird 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser aufgekocht und dabei abgeschäumt, in den heißen Zucker werden die Nüsse geschüttet und darin 15 Minuten gekocht, wobei noch 20 Gramm ganzer Zimmt und 10 Gramm Nelken mitgekocht werden, diese müssen sich aber in einem kleinen Mullbeutelchen befinden, damit sie sich nicht in dem Zucker verteilen und später mit auf den Tisch kommen. Haben die Nüsse gekocht, dann werden sie zunächst mit dem Zucker und dem Gewürz in einen Topf getan und mit Papier bedeckt. Andern Tags gießt man den gezuckerten Saft ab, kocht ihn unter Abschäumen $\frac{1}{4}$ Stunde und gießt ihn heiß wieder über die Nüsse. Nach 8 Tagen kocht man den Saft nochmals auf, schüttet die Nüsse hinein und läßt auch diese aufkochen. Die nun fertigen Nüsse werden ohne das Gewürz in Töpfe oder Gläser getan, mit dem Saft übergossen, von dem sie bedeckt sein müssen, und nach vollständigem Erkalten — am besten andern Tags — die Gefäße mit naßgemachtem Pergamentpapier verbunden.

182. **Senfgurken einzumachen.** Hierzu werden große reife (gelbe) Schlangengurken verwendet. In Gegenden, wo viel Gurkenzucht getrieben wird, werden die reifen Gurken häufig schon entfernt zu Märkte gebracht. Bei diesen sehe man sich vor, da viele derselben zum Einmachen nicht mehr tauglich, weil sie nicht mehr fest, sondern schwammig geworden sind. Eine große Gurke wiegt, nachdem sie geschält und entkernt ist, ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund. Die Gurken werden, nachdem sie geschält und entkernt sind, in Stücke geschnitten, dann mit Salz (je 10 Gramm auf 1 Pfund Gurken) bestreut, einen Tag stehen gelassen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Ist dies erfolgt, so werden die Gurken wieder in ein passendes Gefäß gelegt und mit kaltem Essig (je $\frac{1}{4}$ Liter auf 1 Pfund Gurken) übergossen, in welchem sie 24 Stunden — es schadet nichts, wenn es auch 48 Stunden werden — stehen bleiben, um alsdann wieder auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet zu werden. Der abgetropfte Essig wird fortgegossen, die Gurken werden in Einmachgläser oder Steintöpfe gelegt und schichtweise zwischen dieselben und zwar je auf 1 Pfund der zum Einlegen fertigen entwässerten Gurken 20 Gramm geschälte Zwiebeln, 10 ganze Pfefferkörner, 10 ganze



■ Möbel ■

Polster- und Schreinermöbel

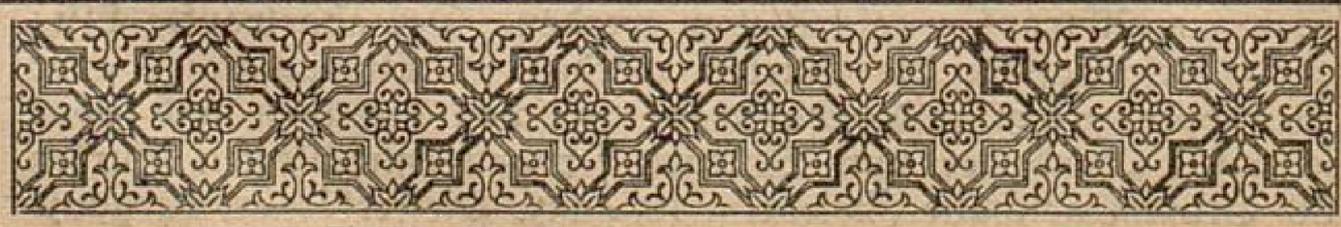
ganze Aussteuern, sowie Betten
aller Art kauft man gut und

————— billig in —————

Sickinger's Möbelhaus

Pforzheim

8 Waisenhausplatz 8



Gewürzkörner, 10 Gramm in Würfel geschnittener roher Meerrettig, die Blätter von $\frac{1}{2}$ bis 1 ausgewachsenen Estragonstengel, 1 Lorbeerblatt, 5 Gramm Senfkörner gestreut. Das Ganze wird übergossen mit kochendem Essig ($\frac{1}{8}$ Liter auf 1 Pfund eingelegte Gurken), welcher nach 3—4 Tagen wieder abgegossen, nochmals gekocht und kochend wieder über die Gurken gegeben wird. —

Finden sich beim Einlegen der Gurken in die Einmachgläser bezw. Töpfe weiche Stücke vor, so entferne man dieselben; es dürfen nur harte Gurken eingelegt werden.

Kuchenbäckerei.

183. **Blechkuchen** (Butterkuchen). Zur Herstellung eines Butterkuchens von ungefähr 1 Meter Länge und 50 Centimeter Breite macht man einen Teig aus 3 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 gestrichenen Eßlöffel Salz, $\frac{3}{4}$ Liter Milch und 90 Gramm Hefe (oder 50 Gramm Backpulver), welche Stoffe (mit Ausnahme des Backpulvers) nicht kalt sein dürfen. Die Hefe wird vorher mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgelöst und mit $\frac{1}{16}$ Liter Mehl vermengt an einem warmen Orte (mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde) zum Aufgehen gebracht. Währenddessen werden Mehl, Butter, Zucker, Salz und Milch ($\frac{3}{4}$ Liter) zusammen geknetet; ist die Hefe aufgegangen, so wird sie dem Teige zugesetzt und mit demselben so lange durchknetet, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt. Der fertige Teig wird nun 3 Stunden in einem warmen Raum in der Nähe des Ofens, mit einem Tuch bedeckt, zum Aufgehen hingestellt. Ist dies erfolgt, dann wird der Teig ausgerollt und auf ein, mit einer Speckschwarte abgeriebenes Blech gebracht, auf welchem er gut aufgehen muß, bevor er in den Ofen kommt; in der Backstube beim Bäcker ist dazu ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde erforderlich. Dann wird der Kuchen mit zerlassener Butter leicht bestrichen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Mandeln oder nur mit Zucker allein bestreut und wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt und noch warm ist, wird noch etwas zerlassene Butter übergewiselt. Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er nicht sehr dick gemacht wird. Stellt man aus 3 Pfund Mehl einen Kuchen in der angegebenen Größe her, dann wird er ungefähr $1\frac{1}{2}$ Centimeter stark.

184. **Teig zu Obstkuchen.** Man nehme 250 Gramm Mehl, 10 Gramm Backpulver, wie man es in der Regel zu kaufen bekommt, 50—60 Gramm Schmalz, ebenso viel Butter und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, knete alles zu dichtem Teig, lasse ihn an kühlem