

Butter in die mitten darauf / daß ohngefehr / auf beeden Seiten ein drittes Theil von dem Teig leer bleibet / schlaget selbiges über den Butter hinauf / und so dann wieder noch einmal / daß der Butter nicht auf einander köme / sondern jedes mal der Teig dazwischen lige ; dann muß man ihn auf der Seiten wohl vermachen / daß der Butter im wälchern nicht heraus dringe ; alsdann walchert selbigen / wie zuvor / länglicht aus / und schlaget ihn wieder etliche mal hinauf ; fasset hernach den Teig oben an / und werffet ihn herüber / daß das obere auf die Seiten kommet ; walchert selbigen nachmal länglicht / werffet ihn abermal / wie gedacht / und walchert ihn noch einmal aus : formiret dann davon / was beliebt / einen Dorten / Schlangen / oder auch eine Pasteten : In die Dorten oder Schlangen / kan man eine süße Füll von Mandel- Zeug / oder aber allerley Früchte / wie in denen folgenden beschrieben werden wird / einfüllen. Von denen Pasteten ist im Vierdten Theil gehandelt worden / und also hier zu wiederholen unnöthig. Man muß aber zur Sommer- Zeit diesen und andere Butter- Teige im Keller / oder aber einem andern kühlen Ort an- und zusammen machen.

### 3. Ein Butter- Dorten auf andere Art.

**N**ehmet ein Mehl / giesset ein wenig Wasser darein / thut etwas Schmalz dazu / lassets warm werden / schlaget ein Ey daran ; machet davon einen glatt- und linden Teig an / so sich ziehen läset / salzet / und lasset ihn eine weile ligen / breitet dann ein weisses reines Tuch / über einen grossen Tisch / bestreuet es ein wenig mit Mehl / und ziehet den Teig aus wie ein Papier ; lasset dann ein Schmalz oder auch eine Butter zergehen / aber ja nicht heiß werden / und streichet sie mit einem Pinsel über den Teig ; streuet kleingestossene Zimmet / Zucker / und so es beliebt / klar- geriebene Mandeln darauf / schneidet den Teig neben herum gleich ab / wicklet selbigen zusammen wie eine Schlangen / und lasset ihn also gar langsam bachen.

### 4. Ein