

824 Sechzehender Theil/ Von mancherley Dörten.

diese lassen sich voneinander ziehen / so dinn als man will / ja als ein Mahen-Blätlein : stürzet dann eine hölzerne Schüssel über einen Hafen um / schmirets mit Schmalz / ziehet den Teig darüber / so dinn als es seyn kan / und leget so viel Blätlein aufeinander / daß sie Fingers dick ligen / bestreuet aber ein jedes Blätlein zuvor mit zerlassenen schweinenen Schmalz : Hierauf leget man die Schüssel auf den Tisch / und schneidet nach selbiger mit einem heißen Messer feint rund herum den Teig ab / man muß ihn aber zu erst ein wenig überschwalchern / daß er schön gleich / und nicht an einem Ort dicker ist / als an dem andern / und die Schüssel wieder darauf stürzen / abschneiden / zimlich grosse Spitzen oder Schnaupen herum schneiden / auf ein mit Butter geschmirtes Papier legen / und im Pasteten-Ofen backen / so heben sich die Blätlein hoch auf / und gehen von einander : Wann man gerne will / macht man eine Füll darein / dabey aber zu mercken / daß wann man den Teig ziehet / solches in einer gar warmen Stuben geschehen müsse : ehe er aber verarbeitet wird / muß er eine weile zuvor in der Kält ligen / auch an einem kalten Ort solgends ausgewalchert werden. Will man Pastetlein daraus machen / so muß man den Teig / wenn er von der Schüssel abgenommen wird / übereinander verwickeln / daß es ein langer Strizel werde / etwan eines kleinen Arms dick / davon kan man dann Stücklein schneiden / so groß die Pastetlein seyn sollen / und an der Kälte lassen vest werden / und hernach aufsetzen ; man muß aber alsdann nimmer den Teig in den Händen arbeiten / sondern stracks aufsetzen : Wolte man aber Französische Krapffen daraus machen / pflegt man ein Stücklein eines Fingers dick herab zu schneiden / nach der Breiten zu einen Platz aus zu walchern / und darein zu füllen / was man will / als dann übereinander zu schlagen / wie ein überschlagenes Pastetlein / auch schön zierlich Schuppen = weiß aus zu schneiden / zu backen / und mit kühlen Schmalz zu bestreichen.

Siebenze