



#### XIV. KAPITEL

## Entremets. Süße Speisen.

---

Es handelt sich hier nur um die zur Küche gehörigen Süßspeisen, bei deren Herstellung man der in den verschiedenen Ländern wechselnden Geschmacksrichtung Rechnung tragen muß. Man muß sich also dabei nach der Nationalität und dem Geschmack des konsumierenden Publikums richten. So darf man z. B. Engländern und Amerikanern nur ausnahmsweise die leichten Süßspeisen, die in Frankreich üblich sind, servieren, da diese stets die substantiellen Gerichte, an die sie gewöhnt sind, vorziehen. Daraus erwächst für den Koch die Notwendigkeit, sich wenigstens allgemeine Begriffe von der Herstellung der fremdländischen Süßspeisen, besonders von denjenigen der englischen Küche, anzueignen.

---

### Vorbereitungen und Hilfsmittel.

---

#### Die verschiedenen Teige und Massen.

**Blätterteig.** — 500 Gr. gesiebtes Mehl mit 10 Gr. Salz und  $2\frac{1}{2}$  bis 3 Deziliter kaltem Wasser anrühren, zu einer Kugel rollen, ohne zu stark zu bearbeiten, und 20 Minuten ruhen lassen. Dann zu einer Platte von 20 cm Durchmesser ausrollen, 500 Gr. gut verarbeitete Butter darauflegen, die Enden des Teiges nach der Mitte legen, sodaß ein Viereck entsteht und die Butter völlig eingeschlossen ist. Dann 10 Minuten ruhen lassen und zwei Touren geben. Das Tourengabe besteht darin, daß man die Teigplatte mit der Rolle auf eine Länge von 60 cm und eine Dicke von  $1\frac{1}{2}$  cm bringt und dann den Teig wieder dreimal zusammenfaltet. Dies ist die erste Tour. Die zweite Tour besteht darin, daß man den Teig in umgekehrtem Sinne ausrollt. Dann gibt man demselben noch vier weitere Touren, und zwar zwei und zwei, indem