

- Pâte à choux au citrons.**      **Brandteig mit Citronengeschmack.**  
250 gr Mehl, 250 gr Butter, 250 gr Wasser, 8 Eier, 100 gr Zucker, eine abgeriebene Citrone. Die Zubereitung ist dieselbe, wie beim feinen Brandteig.
- **à choux commune.**      **Gewöhnlicher Brandteig.**  
500 gr Mehl, 375 gr Butter, 9 Eier,  $\frac{1}{10}$  Liter Wasser, 100 gr Zucker. Butter, Wasser und Zucker wird aufgekocht, man schüttet das Mehl hinein und, wenn der Teig abgeröstet ist, nach und nach die Eier.
- **à choux fine.**      **Feiner Brandteig.**  
500 gr Mehl, 600 gr Butter,  $\frac{1}{10}$  Liter Wasser, 100 gr Vanillenzucker, 12 Eier. Man kocht das Wasser mit dem Zucker und der Hälfte Butter auf, schüttet das Mehl hinein und brennt den Teig ab. Nachdem er etwas abgekühlt ist, schlägt man die Eier einzeln dazu und zuletzt den Rest der Butter.
- **à dressér.**      **Pastetenteig.**  
500 gr Mehl, 150 gr Butter, 4 Eigelbe,  $\frac{1}{10}$  Liter kaltes Wasser. Man schüttet das Mehl auf den Tisch, macht eine Vertiefung darin und vermischt die anderen Ingredienzien zuerst miteinander und dann mit dem Mehl und lässt den Teig ruhen.
- **à foncer fine.**      **Feiner Pastetenteig.**  
500 gr Mehl, 200 gr Butter, 2 ganze Eier,  $\frac{1}{10}$  Liter Wasser wird wie der Pastetenteig zubereitet.
- **à flan.**      **Tortenteig.**  
500 gr Mehl, 400 gr Butter, 2 Eigelbe, 100 gr Zucker,  $\frac{1}{10}$  Liter Wasser. Wird wie der Pastetenteig zusammengesetzt.
- **à frire.**      **Ausbacketeig.**  
250 gr Mehl, Salz und 2 Esslöffel Oel werden mit lauwarmem Wasser zu einem dickflüssigen Teig gerührt. Man lässt den Teig ausruhen und zieht dann den Schnee von drei Eiweiss unter. Man kann den Teig auch mit Weissbier oder mit halb Wasser, halb Wein anrühren. Ist der Teig für süsse Speisen bestimmt, so kann etwas Orangenblüthwasser darunter genommen werden.
- **frolle à l'allemande.**      **Deutscher Mürbteig.**  
375 gr Mehl, 250 gr Butter, 125 gr Zucker, 4 ganze Eier, 1 abgeriebene Citrone. Man vermischt zuerst Butter, Zucker und Eier und dann das Mehl.
- **frolle à la française.**      **Französischer Mürbteig.**  
500 gr Mehl, 250 gr Butter, 250 gr Zucker, 1 ganzes und 4 Eigelbe, 1 Löffel Cognac.
- **frolle à la napolitaine.**      **Neapeler Mürbteig.**  
500 gr Mehl, 250 gr Butter, 250 gr Zucker, 250 gr Mandeln, 2 gelbe und