

Teig zu allerlei Backwerk.

Süßer Buttermig.

18 Loth Mehl nimmt man auf ein Brett, mischt 6 Loth Zucker darunter, und verbröseln damit 12 Loth Butter. Dann macht man in die Mitte der Masse ein Grübchen, schlägt ein Ei hinein, nimmt einen Löffel Brantwein dazu, und knetet den Teig. Wenn er einige Male ausgewället worden ist, läßt man ihn über Nachts zugedeckt stehen. Am andern Tag wället man ihn öfters aus, und schlägt ihn immer wieder zusammen. Wenn er Blasen wirft, ist er mürbe genug. Dann benützt man ihn zu Torten.

Buttermig zu Pasteten.

Hiezu braucht man 1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 1 Loth Salz und 3 Eier. Uebrigens behandelt man den Teig wie den vorhin beschriebenen.

Geriebener Buttermig.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter und ohngefähr 18 Loth Mehl wird mit einander verrieben. Dann nimmt man 2 Löffel sauern Rahm, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Maas Wasser und etwas Salz dazu. Man wirft den Teig aus, wället ihn öfters, und gebraucht ihn zu kalten Pasteten.

Blättermig.

Theile 1 Pfund Mehl in 2 nicht ganz gleiche Theile, mache in die Mitte des größeren ein Grübchen, schlage 2 Eier hinein, füge Salz und etwas Wasser hinzu, und wirke einen ganz festen Teig daraus; arbeite denselben so lange, bis er sich von der Hand schält, und lasse ihn zugedeckt ruhen. Mit dem 2ten Theil des Mehls vermische 1 Pfund Butter, und mache eine Kugel daraus. Nun wälle den andern Teig Messerrücken dick aus, stelle die Kugel in die Mitte desselben, schlage den Teig darüber zusammen, und klopfe ihn behutsam mit dem Wälholz, bis das Ganze 2 Finger hoch ist, dann schlage den Teig dreifach zusammen, und wälle ihn nach der Länge aus, doch gieb Acht, daß er nicht aufspringt. Hierauf lege ihn wieder zusammen, und wälle ihn nochmals. Lasse ihn sodann eine halbe Stunde stehen, wälle ihn noch 2 Mal, und lasse ihn wieder eine Weile ruhen.

Weinbacheistig.

Man rührt 6 Eierdottern mit einer Hand voll Zucker, $\frac{1}{8}$ Maas Wein und so viel Mehl ab, bis der Teig wie ein gewöhnlicher But-