

V. Von Pasteten, Nirotons und dergleichen.

341. Gebrannter Wafferteig.

Man nimmt hierzu von dem größten Weizenmehl, macht solches auf dem Bactisch auseinander, wirft in die Mitte des Mehls ein Stück Butter und eine kleine Handvoll Salz, und macht hiervon mit kochendem Wasser einen ganz festen Teig, welchen man brav durcharbeiten muß.

342. Blätterteig.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pf. wo möglich, Sonnenbutter, legt solche in kaltes Wasser, knetet sie brav mit den Händen durch, daß das Salz heraus kömmt und die Butter ganz zähe wird, drückt sie zusammen und läßt sie noch eine Weile im Wasser liegen. Im Sommer muß man die Butter an einem kühlen Ort setzen; wenn man es hat, ein wenig Eis in das Wasser legen, auch zur Verfertigung des Teiges einen kühlen Ort wählen. Ferner thut man 1 Pf. fein Mehl auf den Bactisch, macht solches in der Mitte auseinander, pflückt ein wenig von der ausgewaschenen Butter klein, wirft solche zu dem Mehle, schlägt 2 Eyer darinn, macht hiervon mit kaltem Wasser einen nicht zu festen Teig und knetet denselben brav durch. Diesen Teig rollt man mit dem Rollholze auseinander, troknet die Butter mit einer Serviette rein ab, legt solche auf den Teig, schlägt die Enden über die Butter zusammen, und

und