

und rollt den Teig ganz dünne aus; doch mehr in die Länge als Breite, Hierauf schlägt man beide Enden des Teiges bis in die Mitte desselben, klappt ihn noch einmal zusammen, so daß er 4 fach über einander zu liegen kömmt. Alsdann rollt man den Teig wieder wie das erstemal, schlägt ihn eben so zusammen; und auf diese Weise verfährt man 3 mal, so ist er fertig.

### 343. Kürben Teig.

Diesen Teig braucht man auch statt des Blätterteigs; besonders wenn es zur Verfertigung des Letzteren zu warm ist: hauptsächlich wird er aber zu den Grissetten genommen, und folgendermaßen gemacht: Man wäscht  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter aus gleich wie die Vorige. Ferner thut man 1 Pf. fein Mehl auf dem Backtisch auseinander, wirft die Butter stückweise dabinein, schlägt 4 Eyer da, u, und macht hiervon mit kalter Milch einen nicht zu festen Teig, knetet solchen ein wenig durch: so ist er fertig.

### 344. Wildpastete.

Ist das Fleisch von einem Hirsche oder Reh: so häutet man solches ab, schneidet das schiere Fleisch von den Knochen, und in schickliche Stücke, welche man mit Speck durchzieht, welcher zuvor in ein wenig gestoßenen Pfeffer und Nägelein umgewand worden. Ist es aber ein Hase: so hauet man solchen, wenn er abgehäutet ist, in zierliche Stücke, und zieht dieselben gleichfalls mit Speck durch. Hierauf legt man einige Speckscheiben in eine Kastroll, das Fleisch darauf, nebst einigen Zwiebeln und Lorbeerblättern, giebt ein  
wenig