

Stücke, nimmt ein Stück Teig, belegt ihn mit einem Stücke in Scheiben geschnittener Butter, deckt ein zweites Stück Teig darüber, belegt dieses mit dem zweiten Stücke in Scheiben geschnittener Butter und fährt so fort Teigstücken und Butterscheiben abwechselnd auf einander zu legen; wobei das letzte ein nicht mit Butter belegtes Stück Teig ist. Den so aufeinander geschichteten Teig mandelt man zusammen dünn aus, schlägt ihn von beiden Seiten zusammen, und mandelt ihn nochmals dünn aus, hat man dieß vier bis sechs Male wiederholt, so ist der Teig, der ebenfalls an einem kühlen Orte bereitet werden muß, gut. Das Ankleben des Teiges am Mandel- (Mangel- oder Roll-) Holze verhütet man dadurch, daß man dasselbe dünn mit Mehl bestreut und bereibt.

**Blanchiren** (Kunstausr. b. d. K.) Fleisch blanchirt man, wenn man es mit einer guten Portion Wasser an ein gelindes Feuer setzt, das Wasser, wenn es warm geworden ist, wieder abgießt, es durch kaltes Wasser ersetzt und dieses Verfahren so lange fortsetzt, bis das Fleisch ganz sauber und weiß geworden ist; dann legt man es in kaltes Wasser. Gemüse werden gleich in kochendem Wasser blanchirt, Wurzeln legt man nicht in kaltes Wasser, sondern nach dem Blanchiren auf einen Durchschlag damit sie ablecken oder ablaufen.

**Blumenkohl mit Butterbrühe.** Der gehörig zugeputzte Blumenkohl wird in Wasser mit etwas Salz und Butter, jedoch nicht zu weich gekocht, damit die Blume nicht abfällt, dann wird er aus dem