

zweiten Teigtheil, belegt denselben eben so mit dem zweiten Theile der Butter und verfährt so fort, bis aller Teig und alle Butter auf solche Art übereinander geschichtet sind. Nach dem Auflegen des letzten Teigtheiles schlägt man die Kanten desselben um, bestreut ihn dünn mit Mehl, und rollt ihn, mit dem Mandelholze, von sich ab- und niemals zurück rollend, bis zur Dicke eines Messerrückens aus, schneidet den Teig in vier gleich große Stücke, legt diese dünn mit Mehl bestreut wieder auf einander, rollt das Ganze wie vorher dünn aus, zerschneidet es wieder in vier Theile, legt sie eben so wie vorher aufeinander, rollt das Ganze nochmals dünn aus, schlägt es mehrmals zusammen und gebraucht den so zubereiteten Torten- und Pastetenblättereig beliebig. Das gute Ausrollen oder Ausmandeln ist ein großes Haupterforderniß. Er muß ferner stets an einem kühlen Orte angefertigt werden und der Ofen, in welchem die aus einem solchen Teige bereiteten Gegenstände gebacken werden sollen, muß wie zu feinem Brode, das heißt nicht anfänglich zu stark, geheizt sein.

Teig, feiner, zu Torten und Pasteten auf eine andere Art. Auf ein Pfund vom feinsten weißesten Mehl wird ein halb Pfund gut ausgewaschene Butter genommen, diese in kleine Stückchen unter das Mehl gemengt, vier ganze Eier und zwei Eidotter in ein wenig Wein oder kaltes Wasser zerquirlt, der Teig damit angenetzt, gut durchgeknetet, ohne Mehl dazu zu thun, damit er nicht zu fest wird, und endlich wie der vorigen Blättereig ausgemandelt.