

ist gut, schmiere eine Schüssel mit Butter, gib das Koch darein, überstreue es mit gestoßenem Zucker, Zimmet und Limonieschälerln, setze es in die Tortenpfanne, und lasse es anflauen, so ist es fertig.

Schmankerlkoch.

Rühre in einem Kastrol von 6 Loth Mundmehl und 2 Loth gestoßenem Zucker mit Obers ein Rindskoch gut ab, lasse es sieden, bis es fast gut ist, dann schlage 2 Eydötter darein, verrühre sie jedes besonders gut, und setze es vom Feuer. Inzwischen mache ein anderes in einer Omletypfanne von den nähmlichen Bestandtheilen, daß du viele Kameln bekommst; diese Kameln löse, nachdem du das Koch davon genommen hast, mit einem Schäuferl los, röste sie in frischer Butter schön resch, dann beschmiere eine Schüssel sammt dem Reife mit Butter, gib von den gerösteten Kameln darein, das Koch darüber, und oben darauf die übrigen Kameln, bestreue es mit Zucker und Zimmet, lasse es in der Tortenpfanne ganz wenig backen, und gib es auf den Tisch.

Achte Abtheilung.

Von

verschiedenen Teigen.

Butterteig.

Nimm ein Pfund Mundmehl auf ein Bret,

salze es, gib von einem halben Pfund Butter:
 nur nußgroß in das Mehl, dann nim in ein
 Kastrol ein ganzes Ey, 2 Dötter und 4 Eß-
 löffel; guten Milchraum, sprudle es gut unter
 einander ab, und schütte es nach und nach in
 das Mehl, mache den Teig damit an, schlage
 ihn mit der Hand recht gut, bis er nicht mehr
 picken bleibt, dann arbeite ihn in die Länge, und
 alsdann abermahls in die Runde, und so mache
 es 3 Mahl nach einander, und decke ihn endlich
 mit einem Kastrole zu, lasse ihn eine Viertel-
 stunde ruhen, nach diesem walche ihn klein fin-
 gerdick aus einander, trockne das halbe Pfund
 Butter mit einem Tuche ab, überstäube es mit
 Mehl, und auch den Teig, und lege die But-
 ter mitten darauf, schlage alle vier Theile über
 sie zusammen, und walche den Teig sammt der
 Butter zu einer messerrücken dicken Fleck, schla-
 ge ihn abermahls vierfach über einander, dann
 lasse ihn rasten, und so mache es drey Mahl hin-
 ter einander, wende ihn aber niemahls um, be-
 stäube ihn jedes Mahl etwas wenig mit Mehl,
 daß er weder an das Bret, noch an den Wal-
 cher sich anlebe, und habe zugleich acht, da-
 mit die Butter nicht zwischen dem Teige durch-
 krebbe; überhaupt ist sich bey dem Buttermehle
 zu beschleinigigen, damit durch die geschwinde Be-
 arbeitung desselben das vielmahlige Bestäuben
 mit Mehl vermieden werde. Du kannst nun aus
 diesem Teige Pasteten, Butterkrapseln, Hasche-
 wandeln und mehr andere Sachen verfertigen.

1 Butterteig auf eine andere Art.

Nimm ein Pfund Mehl und ein Pfund Butter, theile das Mehl von einander ab, mache von einer Halbscheide den Teig, nimm nußgroß Butter unter das Mehl, 2 Eötter und 2 ganze Eyer, 4 Löffel Milchraum, 2 Löffel Wein, salze es, was recht ist, arbeite ihn so lange, bis er schnalzet, dann lege ihn auf die Seite, und nimm die andere Halbscheide des Mehles, verfare mit dieser, wie mit der vorigen; walche sie dann beyde aus, lege die Butter auf eine Flecken, und lege die andere darüber, schlage die Teigtheile über einander von allen 4 Seiten, und walche ihn aus, schlage ihn drey Mahl zusammen, und bearbeite ihn eben so oft, hernach lasse ihn rasten; alsdann verwende ihn, zu was du willst.

Mürber Pasteten • Teig.

Nimm 5 Vierting Mundmehl auf das Bret, walche 5 Vierting Butter recht gut mit dem Walcher unter einander ab, nimm 3 Eötter, 2 ganze Eyer, 6 Löffel Milchraum und 6 Löffel Wein, Salz, was recht ist, und mache den Teig an, schlage ihn drey Mahl zusammen, alsdann lasse ihn rasten, und dann mache dar aus, was dir beliebt.

Gemeiner Pasteten • Teig.

Nimm ein halbes Achtel Mundmehl, gib 5 Vierting Schmalz darein, brödle es, darn schlage 4 ganze Eyer darein, mache ihn mit kalte

tem Wasser an, arbeite ihn mit der Hand gut ab, und mache eine Pastete daraus.

Milchraumteig.

Nimm ein Pfund Butter, wasche sie so lange, bis sie wie ein Teig wird, dann schlage sie in ein Tuch. Hernach nimm ein Pfund Mehl, 8 Löffel Milchraum, ein halbes Seitel Wasser, ein halbes Seitel Wein, mache den Teig an, alsdann aber lasse ihn rasten; walche ihn aus, und gib ihm darauf abermahl Ruhe, dann schlage ihn noch etliche Mahl zusammen, und endlich verfare damit nach seiner Bestimmung.

Gerührter Pasteten, Teig.

Nimm 1 Pfund wohlabgetriebenes Schmalz, gieße nach und nach 6 Löffel Wein darein; wenn der Wein verrühret ist, so schlage nach und nach 7 Eydötter darein, und rühre es eine Stunde lang, nimm noch einmahl so viel Mundmehl auf das Bret, als das Abgerührte beträgt, und bröble das Mehl mit demselben gut ab, salze es, und dann mache den Teig mit wenig Wein und Wasser an, aber nicht zu fest.

Krebs, Pasteten, Teig.

Nimm 8 rohe Krebsen, wasche sie sauber aus, und dann stoße sie klein in einem Mörser, hernach treibe sie durch ein Sieb mit Milch durch, mit dieser Suppe, nachdem du vorher einen Vierteling Butter darin hast zerfließen lassen, mache auf dem Brete das Mehl an, schlage 3 Eyer darein, salze es, und arbeite den Teig zusammen, mache ihn aber nicht zu fest.

Maultaschen, Butterteig.

Nimm ein halb Pfund Mehl auf das Bret, salze es, schlage 3 Endötter daran und 2 Easfehlöffel Obers, dann nimm ein halb Pfund Butter, bis auf ein naßgroßes Stückel, das zurück bleibt, und endlich mache den Teig zusammen, hernach gönne ihm eine kurze Ruhe, walche ihn zu einem Flecken aus, trockne die Butter ab, überstreue sie mit Mehl, so wie die Flecke, lege sie darauf in die Mitte, schlag die 4 Teigtheile darüber, und walche ihn gut aus, und schlage ihn 4 Mahl zusammen, aber nicht umwenden, und alsdann lasse ihn rasten, und mache Maultaschen, so viel du willst und kannst.

Germ, Butterteig.

Nimm ein halb Pfund schönes Mundmehl auf das Bret; nimm ein ganzes Ey, einen Dotter, ein halbes Seitel Milchraum, und 2 Löffel Germ, salze es, mache den Teig zusammen, walche ihn aus, schlag einen Vierting frischen Butter darein, schlage ihn vier Mahl über, und dann mache daraus, was du willst.

Geschnittener Germ, Butterteig.

Nimm einen Vierting Mehl auf das Bret, und einen Vierting Butter darunter, dann 4 Endötter, einen Löffel Germ, einen Löffel Milchraum, und wenig Salz, schneide es mit dem Schneidmesser recht fein ab; hernach breite ein Tuch auf, bestaube es mit Mehl, walche den Teig messerruckendick aus, schneide viereckige

Flecken, und fülle Eingesottenes darein, was du willst, lege sie zusammen, und auf das Blech, lasse sie gehen, schmiere sie mit Eynklar, und backe sie.

Gerührter Kleyenteig.

Nimm ein halb Pfund Mandeln, behalte nicht gar die Hälfte zurück, die übrigen schwellen und stoße recht fein. Diejenigen, so du zurück behalten hast, schneide mit dem Schneidmesser recht gut und klein, alsdann thu sie in ein Karstrol, und auch die gestoßenen, gib ein halb Pfund gestoßenen Zucker dazu, und mische es gut unter einander, schlage 8 Dötter und 8 ganze Eyer daran, die Klar davon wird zu Schnee geschlagen, rühre das Ganze eine gute Stunde, nimm um 2 Kreuzer Zimmet, um 1 Kreuzer gestoßene Nägerl, klein geschnittene Limonienschäler, und leztlich 2 Hände voll geriebenes Hausbrod darunter, dann aber, wenn es gut vermischet ist, rühre nicht mehr, schmiere einen Modl gut mit Butter, fülle ihn halb voll, backe es langsam, mache ein schönes Eis darauf, und bestreue es mit Distazien.

Der hohe Butterteig.

Nimm schönes Mundmehl auf ein Bret, gib etwas Brantwein, frisches Wasser, 3 Eydötter, und mache den Teig damit ganz zügig an, dann arbeite ihn gut ab, wässere den Butter sauber, walche ihn aus, so groß die Flecke des Teiges ist, lege die Butterflecke auf

ene des Teiges, schlage sie beyde über einander, und walche sie so siebenmahl zusammengeschlagen aus, und lasse ihn rasten, und mache davon, was du zu machen hast.

Anmerkung.

Bev diesem hoben Buttertieg muß um 4 Loth mehr Mehl als Butter seyn, so gehet er recht hoch auf.

Ein anderer mürber Buttertieg.

Nimm 10 Loth Mehl, 6 Loth Butter, bröse den Butter unter das Mehl, gib einen Löffel Milchraum, 2 Eydötter dazu, und mache den Teig an, arbeite ihn etlichemahl gut ab, alsdann kannst du daraus machen, was dir beliebt.

Mandelteig.

Nimm einen Vierting Butter, treib ihn in einem Kastrol pflaumig ab, rühre 8 Eydötter, einen nach dem andern darein; nimm ein halb Pfund klein gestoßene Mandeln, rühre ein halb Pfund gefähten Zucker, ein Pfund Mandelmehl dazu, und dann mache den Teig, nimm ihn auf das Bret, arbeite ihn gut ab, walche ihn zu einer Flecken aus, bereite ein halb Pfund gewaschenen Butter, trockne ihn ab, überstreue ihn mit Mehl, und schlage ihn dremahl zusammen; dann nimm die Hälfte zu dem Boden auf ein Tortenblech, fülle es mit Eingesottenen und von dem übrigen Teig mache Gegeritter, und verwende ihn zum Kanft, dann backe ihn in einer gemächlichen Ofen.

Trockner Teig.

Stoße geschwellte Mandeln ganz klein, spr.ße sie aber öfters mit Wasser an, dann wäge einen Vierting Mandel und einen Vierting gefähten Zucker, vermische sie, und röste es in einer messingenen Pfanne, aber nicht zu stark, nur so viel, daß sie warm werden, mache den Teig zusammen, und walche ihn aus in der Dicke eines kleinen Fingers, und drucke Mödeln darauf, welche es sind, lege sie auf Oblat, alsdann nimm gefähten Zucker, gieße Pomeranzenblüthwasser darauf, mache ein kleines Wassereis, in der Dicke wie ein Kindsstock, bestreiche das Ausgedruckte damit, und backe es in der Sortenpfanne, unten warme Asche, und oben nicht viel Glut, so werden sie schön.

Zuckerteig.

Nimm 1 Pfund Mehl und 1 Pfund gefähten Zucker, mische es unter einander; dann schlage 3 Eyklar auf einem Teller ab, thu den Faum allzeit in das Mehl, hernach geschnittene Limonenschäler, allerhand Gewürze, mache den Teig zusammen, und mache daraus, was du willst, du mußt aber den Teig 3 messerrucken dick auswalchen, das Ausgedruckte davon lege auf ein geschmiertes Blättel, und backe es in einer mittelmäßigen Hitze.

Chocoladeteig.

Nimm einen Vierting gefähten Zucker und einen halben Vierting Chocolate, gib den Cho-

colade in den Mörser, und die Hälfte vom Zucker dazu, und stoße ihn, dann gib auch wenig Eyklar hinein, und stoße es nochmal mitsammen, nimm es heraus, und mache es mit dem übrigen Zucker zu einem Teige, mache daraus, was du willst, lege es auf ein Papier, und backe es in einer mittelmäßigen Hitze.

Saurer Buttermteig.

Nimm 1 Pfund Mehl, 3 Viertel Butter, 1 Ey und 3 Dötter, 1 Löffel Milchraum, ein wenig Wein mit Wasser, salze es, und mache den Teig zusammen, schlage ihn dreymahl zusammen, und verfare, wie mit jedem andern Pasteteinteig.

Brandteig.

Nimm Mehl auf ein Bret, eine Maß bepläufig, bröckle anderthalb Viertel Butter darunter, mache in der Mitte ein Loch, gieße 3 Seitel siedendes Wasser hinein, und arbeite das Mehl so geschwind als möglich mit einem Messer unter einander, dieser Teig, wenn er gut ist, muß so beschaffen seyn, daß, wenn man ihn in die Höhe ziehet, er stehen bleibe. Ist er so, dann schlage ihn in ein Serviet, und behalte ihn, bis du ihn brauchest, er kann ohnehin warmer zu nichts verwendet werden.

Neunte Abtheilung.

Von Pasteten und Bäckereyen.

Butter-Pasteten.

Der Buttermteig wird gemacht, wie schon ge-