

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Praktisches Kochbuch für alle Stände**

**Droste, Charlotte**

**Oldenburg, 1880**

Gefrornes, Crèmes und Gelées.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-7740**

## Gefrorenes, Crèmes und Gelées.

### a) Gefrorenes.

**1. Erdbeer-Eis.** Man nimmt die größten Erdbeeren, wäscht sie ab und läßt sie auf einem reinen Tuche abtrocknen, zerdrückt sie in einem irdenen Gefäße, reibt sie dann durch ein Haarsieb, giebt Weißwein und Zucker nach Geschmack, den Saft von einigen Citronen und etwas auf Zucker abgeriebene Schale dazu; hat man dieselben gut durchgerührt, so giebt man sie in die Gefrierbüchse.

Bei der Anfertigung des Fruchtteises ist besonders darauf zu achten, daß die Gefrierbüchse fleißig gedreht und das darin befindliche Eis durch einen Holzspahn fleißig abgestochen und umgerührt wird, weil die wässerigen Theile sonst schneller frieren, als der Wein.

(Die Behandlung der Gefrierbüchse ist unter den allgemeinen Verhaltungs-Regeln aufgeführt.)

**2. Aprikosen-Eis.** Die Aprikosen müssen vor allem recht reif sein; man schält sie ab, nimmt die Steine heraus und zerdrückt sie in einem Gefäße recht fein, rührt sie dann durch ein Haarsieb, giebt Weißwein und Zucker nach Geschmack daran, und läßt sie gefrieren.

**3. Pfirsich-Eis.** Die Bereitung ist ganz dieselbe wie bei Nr. 2.

**4. Johannisbeer-Eis.** Man nimmt Johannisbeersaft und Weißwein, von beiden gleich viel, und rechnet man auf 1 Flasche Saft und 1 Flasche Wein 750 gr Zucker; setzt dann letzteren mit  $\frac{1}{3}$  Liter Wasser auf's Feuer und läßt ihn damit kochen, schäumt ihn ab, giebt den Saft und Wein dazu, läßt es zusammen aufkochen, schäumt es nochmals wieder ab und gießt es dann in ein irdenes Gefäß. Nachdem es kalt geworden, giebt man es in die Gefrierbüchse und verfährt damit, wie bei Nr. 1.

**5. Himbeer-Eis.** Dasselbe wird ganz so, wie Johannisbeer-Eis bereitet, nur muß man etwas mehr Saft als Wein nehmen.



**6. Himbeer-Eis anderer Art.** Von 12 Eiern schlägt man das Weiße zu steifem Schaum, giebt dann unter beständigem Schlagen 15 gr am Tage vorher in  $\frac{1}{3}$  Liter Weißwein aufgelöste Hausenblasen,  $\frac{2}{3}$  Liter Rheinwein,  $\frac{1}{3}$  Liter Himbeersaft und Zucker nach Geschmack daran; thut es darauf in die Gefrierbüchse und verfährt im Uebrigen damit, wie bei Nr. 1.

**7. Kirsch-Eis.** 750 gr Zucker läßt man mit  $\frac{1}{3}$  Liter Wasser, 3 bis 4 Melken und einigen Stücken ganzen Caneels eben aufkochen, schäumt es ab und giebt dann 1 Flasche Kirschsaft und 2 Flaschen Weißwein dazu, läßt es nochmals aufkochen, schäumt es ab und gießt es durch ein Haarsieb; ist es völlig kalt geworden, giebt man es in die Gefrierbüchse.

Es wird noch bemerkt, daß Kirsch-Eis auch auf die in Nr. 6 angegebene Art Himbeer-Eis bereitet werden kann.

**8. Quitten-Eis.** Man schält die Quitten, schneidet sie durch, nimmt das Kernhaus heraus, setzt sie mit Wasser und den von 2 Citronen dünn abgeschälten Schalen zu Feuer, läßt sie gar kochen, auf einen Durchschlag ablecken, und reibt sie dann durch ein Haarsieb, giebt Weißwein, Zucker und Citronensaft nach Geschmack daran, und thut sie in die Gefrierbüchse.

**9. Citronen-Eis.** Man schlägt von 12 Eiern das Weiße zu steifem Schaum, giebt unter beständigem Schlagen den Saft von 7 bis 8 Citronen und die von 2 Citronen auf Zucker abgeriebenen Schalen, 2 Flaschen Rheinwein und Zucker nach Geschmack dazu, und thut es dann in die Gefrierbüchse.

**10. Apfelsinen-Eis.** 375 gr Zucker feuchtet man mit Wasser an, läßt ihn eben aufkochen, schäumt ihn ab, giebt 1 Flasche Malaga, die von 2 Citronen auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft von 12 Apfelsinen und 2 Citronen dazu, rührt Alles gut durcheinander und giebt es dann in die Gefrierbüchse.

**11. Vanille-Eis.**  $1\frac{1}{3}$  Liter Milch läßt man mit 7 gr besten Caneels, den von 2 Citronen dünn abgeschälten Schalen und 3 Stangen gestoßener Vanille 15 Minuten langsam kochen; gießt es dann durch ein Haarsieb und giebt so viel süßen Rahm dazu, daß es  $2\frac{2}{3}$  Liter werden; darauf giebt man 24 Eidotter und 375 gr Zucker dazu und läßt es in einer Casserole unter beständigem Schlagen bis vor dem Kochen kommen, nimmt es dann schnell vom Feuer und rührt es beständig, bis sich die erste Hitze verloren hat; darauf rührt man es durch ein Haarsieb, und wenn es kalt geworden ist, giebt man es in die Gefrierbüchse; im Uebrigen verfährt man ganz damit, wie bei Nr. 1.



**12. Rahm-Eis.** 1½ Liter Rahm, 14 Eidotter, 250 gr Zucker und ½ Stange halb fein gestoßener Vanille setzt man auf gelindes Feuer und schlägt es mit einer Rütche, bis vor dem Kochen, gießt es dann schnell durch einen Durchschlag und rührt es so lange, bis es die Hitze verloren hat; darauf giebt man es in die Gefrierbüchse und verfährt im Uebrigen damit, wie bei Nr. 1.

**13. Champagner-Eis.** Man nimmt ein schwaches Citronen-Eis, welches aber reichlich süß gemacht werden muß, läßt es stark frieren, gießt dann nach und nach Champagner nach Belieben dazu und rührt es gut durch.

## b) Crèmes.

**1. Citronen-Crème (30 Gläser).** 16 ganze Eier und 8 Eidotter giebt man in eine Kanne, gießt so viel Weißwein, als die Eier ausmachen, dazu, giebt dieses dann in eine Casserole und thut den Saft von 6 Citronen, die auf Zucker abgeriebenen Schalen, 7 gr vom feinsten Caneel, in Stücke gebrochen; und Zucker so viel, daß es süß genug ist, dazu; dann schlägt man es auf gelindem Feuer mit einer Rütche, bis vor dem Kochen, gießt es schnell in eine Kanne, nimmt den Caneel heraus und füllt es rasch in Gläser.

**2. Citronen-Crème.** Man nimmt 250 gr Zucker, 3 Citronen, die man auf dem Zucker abreibt, thut den Saft, ½ Liter Wein und 9 Eidotter hinzu, schlägt dies Alles auf dem Feuer und, wenn am Kochen, thut man das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu; beim Stürzen giebt man 2 in einer Tasse Wein aufgelöste Platten Gelatine dazu. Eine dazu passende Sauce bereitet man aus 4 Eiern, sowie etwas Wein und Zucker, welches man auf dem Feuer rührt und dann erkalten läßt.

**3. Sago-Crème mit geschlagenem Rahm (50 Gläser).** ½ kg weißen Perl-Sago wäscht man rein ab und setzt ihn mit 2 Liter Wasser auf wenig Feuer, damit er langsam sich auflöst; sobald er anfängt, steif zu werden, gießt man 2 Liter Johannisbeer- und Himbeersaft, von beiden gleich viel, dazu, und läßt dieses so lange kochen, bis es ganz klar ist; dann giebt man die von 1 Citrone auf Zucker abgeriebene Schale und Zucker nach Geschmack dazu, rührt es aber beständig, weil sonst der Sago sich leicht auf dem Boden festsetzt; auch darf der Sago nicht zu steif sein; wenn er etwas abgekühlt ist, füllt man ihn in Dessert-



gläser, diese aber nur halb voll, und nimmt dann 2 Liter süßen, recht dicken Rahmes, schlägt ihn in einem blechernen Topf mit einer Ruthe, bis er ganz steif ist, und giebt dann unter beständigem Schlagen  $\frac{1}{2}$  Stange ganz fein gestoßener Vanille und Zucker nach Geschmack daran, läßt den Rahm  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, und füllt davon so viel auf den Sago, bis die Gläser voll sind.

**4. Sago=Crème mit Wein und Citronen=Crème (36 Gläser).** 250 gr weißer Perl-Sago wird rein abgewaschen und mit  $\frac{2}{3}$  Liter Wasser auf wenig Feuer gesetzt; fängt er an, dick zu werden, so gießt man 1 Flasche Roth- und 1 Flasche Weißwein, die von 1 Citrone auf Zucker abgeriebene Schale, sowie den Saft von 4 Citronen dazu, und läßt es unter beständigem Rühren langsam kochen, bis der Sago ganz aufgelöst ist; darauf füllt man die Dessertgläser halb voll damit; ist dieses völlig kalt geworden, so füllt man die Gläser mit der in Nr. 1 angegebenen Citronen=Crème voll; zu letzterer ist dann aber nur die Hälfte der dort angegebenen Theile erforderlich.

**5. Vanille=Crème.**  $\frac{2}{3}$  Liter Milch läßt man mit einer Stange Vanille (fein gestoßen), der von 1 Citrone dünn abgeschälten Schale und einigen Stücken Caneels langsam 10 Minuten kochen; zerrührt dann in einer Kanne  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Stärke mit Milch, giebt 12 Eidotter und so viel dicken süßen Rahm, daß er mit der gekochten Milch zusammen  $1\frac{1}{3}$  Liter ausmacht, und Zucker nach Belieben dazu; setzt dann alles zusammen auf das Feuer, schlägt es mit einer Ruthe so lange, bis es einige Male aufstößt, rührt es schnell durch einen Durchschlag und füllt es warm in die Gläser.

**6. Mandel=Crème mit Früchten.** Man setzt 2 Liter Milch mit einigen Stücken Caneels und einer dünn abgeschälten Citronenschale auf's Feuer, läßt es langsam 10 Minuten kochen, gießt es durch ein Haarsieb, und giebt so viel süßen Rahm dazu, daß es  $1\frac{1}{3}$  Liter wird; setzt es dann wieder auf's Feuer und läßt es kochen; darauf zieht man 60 gr süßer Mandeln, darunter einige bittere, ab, stößt dieselben mit Milch so fein wie möglich; zerrührt dann 60 gr Stärke mit Milch und giebt die Mandeln und  $\frac{1}{3}$  Liter süßen Rahmes dazu; dieses giebt man dann zu dem gekochten Rahm und rührt es beständig, bis es Blasen schlägt; dann schlägt man von 12 Eiern das Weiße zu steifem Schaum, giebt diesen unter schnellem Rühren auf dem Feuer dazu und nimmt es dann rasch herunter; 1 Theelöffel voll eingemachter



Früchte (entweder ganze Johannisbeeren, Stachelbeeren oder Kirschchen) giebt man vorher in die Dessertgläser und macht dann dieselben mit Crème voll.

**7. Erdbeer-Crème.** Mit ungefähr  $\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahms treibt man  $1\frac{1}{2}$  Liter reife Erdbeeren durch ein Haarsieb, thut Zucker nach Belieben, sowie das Gelbe von  $\frac{1}{2}$  Citrone hinzu und stellt es in den Keller auf Eis.

**8. Eier-Crème.** Man nimmt 12 Eidotter, rührt sie mit  $\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahms, Zucker und etwas Vanille unter einander und stellt es 1 Stunde auf siedendes Wasser.

**9. Caffee-Crème.** Man nimmt eine Hand voll gebrannter Caffeebohnen, kocht sie in  $\frac{3}{4}$  Liter süßen Rahms mit 125 gr Zucker und schlägt es durch ein Sieb; alsdann nimmt man 9 bis 10 Eier oder auch 18 bis 20 Eidotter, schlägt es tüchtig zusammen und stellt es 45 Minuten auf siedendes Wasser.

**10. Chocolade-Crème.** Man kocht in Wasser 90 gr Chocolade mit 125 gr Zucker recht steif, rührt es mit  $\frac{3}{4}$  Liter süßer Milch, 9 bis 10 oder besser noch 18 bis 20 Eiern recht fleißig, und stellt es 45 Minuten auf siedendes Wasser.

**11. Ananas-Crème (gestürzt).** 6 Eidotter,  $\frac{1}{4}$  Liter süßen Rahms und der Zucker von dem Ananas werden auf dem Feuer gerührt, bis es einmal aufstößt; dann thut man 30 gr aufgelöster Gelatine, sowie ganz fein geschnittene Orangen hinzu; lauwarm kommt dann  $\frac{3}{4}$  Liter geschlagenen Rahms hinzu; darauf gießt man es in eine Form und läßt es kalt werden.

**12. Aepfel-Crème.** Man nimmt recht fein gerührtes Aepfelmuß, Zitronenschalen, Caneelwein, Zucker und eine Hand voll gehackter Mandeln, kocht es gut auf und rührt es mit 4 Eidottern ab.

**13. Crème.** 15 gr Hausenblase wird mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch in Wasser warm gestellt, damit sich dieselbe auflöst; darauf stellt man sie lauwarm bei Seite; nimmt nun  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagrahm, schlägt denselben, bis er stehen bleibt, schüttet ihn auf ein Sieb und läßt ihn stehen; nimmt dann  $\frac{3}{4}$  Liter süßen Rahms, wärmt ihn, thut das Gelbe von 8 Eiern, 375 gr Zucker und etwas Vanille dazu, setzt es auf's Feuer und schlägt es fortwährend mit einer Ruthe bis zum Kochen; alsdann giebt man es in eine Kanne und läßt es kalt werden; darauf rührt man die noch lauwarme Hausenblase hinein, läßt es wieder kalt werden, thut den Schlagrahm darunter, schüttet die ganze Masse in eine Form und stellt sie auf Eis.



**14. Crème (mit Orange).** Zubereitung wie bei Crème mit Vanille, nur mit dem Unterschiede, daß man in den süßen Rahm eine Orange auf Zucker abreibt und 10 gr Orangenblüthe dazu giebt.

**15. Crème (mit Citrone).** Zubereitung wie bei Nr. 14, nur nimmt man anstatt der Orange eine Citrone.

**16. Crème oder Rahm in Düten.** Man nimmt 6 Eier schwer Zucker, sowie 3 Eier schwer Mehl; die Eidotter rührt man mit dem Zucker 15 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, giebt diesen mit dem Mehl dazu und rührt es eben durch; nimmt dann eine mit Wachs bestrichene Blechplatte, giebt  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll von der Masse darauf, streicht diese mit dem Löffel wie eine Untertasse groß auseinander, läßt sie dann auf gelindem Feuer hellgelb backen, schneidet sie mit einem Messer schnell los, formt sie wie eine Düte und dreht die Spitze derselben um, damit sie keine Oeffnung behält. Eben vor dem Gebrauch der Düten stellt man diese in eine tiefe Krystall-Schüssel, füllt sie mit der in Nr. 1 angegebenen Citronen-Crème oder mit in Nr. 18 benanntem geschlagenem Rahm.

**17. Oeufs au lait.** Man nimmt einen Schoppen Milch, 6 Eier, 60 gr Zucker, ein Bischen fleur d'orange oder Vanille, schlägt das Ganze eine Zeit lang und stellt es 45 Minuten auf siedendes Wasser.

**18. Geschlagener Rahm mit eingemachten Früchten oder Baisers.**  $1\frac{1}{3}$  Liter dicken süßen Rahms schlägt man mit einer Ruthe in einem blechernen Topf ganz steif, giebt dann unter beständigem Schlagen den Saft von 1 Citrone, 1 Stange ganz fein gestoßener Vanille und Zucker so viel, daß es süß genug ist, dazu, nimmt dann eine Krystall-Kumme und füllt deren Boden mit den in Nr. 6 angegebenen eingemachten Früchten; nachdem der Rahm  $\frac{1}{2}$  Stunde gestanden hat, giebt man ihn auf die Früchte und belegt ihn mit Baisers oder Makronen.

**19. Blancmanger.** 330 gr süßer und 30 gr bitterer Mandeln zieht man ab und stößt sie mit Milch so fein wie möglich; giebt dann  $\frac{1}{2}$  Stange ganz fein gestoßener Vanille (in einem zugebundenen Läppchen) mit 250 gr Zucker und einigen Stücken Caneels in eine Casserole und gießt 2 Liter süßen Rahms dazu, läßt es unter beständigem Rühren eben kochen, giebt 75 gr Hausenblasen, die man am Tage vorher in  $\frac{1}{3}$  Liter Brunnenwasser aufgelöst hat, dazu, läßt dieses zusammen aufkochen und



rührt es darauf schnell durch ein grobes Haarsieb; giebt dann schließlich die Masse in eine vorher mit Mandelöl ausgestrichene Geléeform; 1 Stunde vor dem Anrichten kehrt man diese um, damit die Masse sich von selbst löst, und giebt dann eine Obst-Sauce dabei.

### c) Gelées.

**1. Wein-Gelée.** 10 Stück Kälberfüße setzt man mit einem Eimer Wasser ohne Salz zu Feuer, schäumt es gut und läßt es in einem zugedeckten verzinnnten Topf bis auf  $2\frac{2}{3}$  Liter verkochen, gießt es durch ein Haarsieb und stellt es zum Kaltwerden hin; dann nimmt man das Fett ab, kehrt es um, schneidet den Bodensatz ab und giebt es in einen irdenen Topf oder eine Casserole, setzt es auf's Feuer und läßt es warm werden; nimmt es herunter, und giebt 4 Flaschen Weißwein und 1 Glas Rothwein, die von 2 Citronen dünn abgeschälten Schalen, den Saft von 6 Citronen, das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern, 1 ganzes Ei, 7 gr in Stückchen gebrochenen Caneels, 12 Nelken und 12 Körner Cardemom (welche im Mörser eben platt gestoßen), 750 gr Zucker, etwas gestoßene Muskatblüthe und einige in Stücken gebrochene Eierschalen dazu; setzt es dann zusammen wieder auf's Feuer, schlägt es so lange mit einer Ruthe, bis es anfängt zu kochen, nimmt dann einen Beutel von weißem Flanell, befestigt diesen zwischen zwei Stuhllehnen, legt ihn innendig mit Löschpapier aus, setzt eine Kanne darunter, und giebt das zubereitete Gelée hinein; gießt dann das durchgelaufene Gelée so lange wieder in den Beutel, bis es ganz klar ist, und füllt es in kleine Dessertgläser oder giebt es auf Schüsseln, und belegt es mit rothem Gelée und Citronenscheiben.

Das Gelée muß an einem warmen Orte zubereitet werden, damit es nicht so leicht kalt wird.

**2. Kirsch-Gelée.** Mit dem Stand der Kälberfüße verfährt man, wie bei Nr. 1, nimmt dann auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Stand 1 Flasche Kirchsafft, 1 Flasche Weißwein, die von 2 Citronen dünn abgeschälten Schalen, einige Stücke Caneels, 7 bis 8 Nelken, das zu steifem Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern, einige in Stücke gebrochene Eierschalen, Zucker so viel, daß es süß genug wird, giebt dies Alles zusammen in eine Casserole und schlägt es auf gelindem Feuer mit einer Ruthe, bis es aufkocht. Mit dem Ab-



klären verfährt man wie bei Nr. 1. Dieses Gelée giebt man in kleine Dessertgläser oder benutzt es zum Verzieren und Belegen des weißen Gelées.

**3. Orangen-Gelée.** Man setzt 750 gr Hirschhorn mit  $2\frac{2}{3}$  Liter Wasser zu Feuer, läßt es langsam bis zu  $1\frac{1}{3}$  Liter verkochen, gießt es durch ein Haarsieb und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, klärt es darauf in einer Casserole ab und giebt  $1\frac{1}{3}$  Liter Weißwein, die auf Zucker abgeriebenen Schalen von 3 bitteren Orangen, den Saft von 4 Orangen und 8 Citronen und 375 gr Zucker dazu, setzt es zusammen auf's Feuer, zerrührt 12 Eidotter in einer Kanne und gießt 1 Tasse Weißwein dazu; giebt dieses unter beständigem Rühren dazu und läßt es so lange auf dem Feuer, bis es anfängt, aufzustossen; rührt es dann schnell durch ein Haarsieb und giebt es in die dazu bestimmte mit Del ausgestrichene Form. 1 Stunde vor dem Gebrauch muß man die Form umkehren, damit sie sich von selbst löst.

**4. Stachelbeer-Gelée.** 1 Liter Stachelbeeren setzt man in einem steinernen Topf mit 2 Liter Wasser zu Feuer und läßt es 4 Stunden langsam kochen; dann gießt man es durch einen Geléebeutel, läßt den Saft 24 Stunden stehen, giebt auf  $\frac{1}{2}$  kg Zucker eben so viel Saft und 2 gr Vanille, schneidet dieselbe in Stückchen, bindet sie in ein Läppchen und läßt dieses zusammen 45 Minuten kochen; darauf setzt man den Saft vom Feuer, nimmt den Schaum herunter und füllt ihn in Gläser; ist derselbe erkaltet, legt man in Franzbranntwein getauchtes Papier darauf und bindet ihn mit Blasenpapier zu.

Von unreifen Weintrauben bereitet man Gelée in derselben Weise.

**5. Sauer-Gelée.** Die Zubereitung mit dem Stand ist wie bei Nr. 1; man rechnet dann auf  $1\frac{1}{3}$  Liter Stand  $\frac{2}{3}$  Liter Essig, nimmt von 2 Citronen die Schalen und den Saft, einige Nelken und einige Stücke Caneels, einige Körner Cardemom, etwas plattgestoßene, in Stücke gebrochene Muskatblüthe, von 8 Eiern das Weiße und von 4 Eiern die Schale und etwas Zucker; setzt dieses Alles zusammen auf's Feuer und schlägt es mit einer Schaumruthen, bis vor dem Kochen. Mit dem Abklären verfährt man ganz wie bei Nr. 1.



Butter thut, hinzu, und bereitet daraus einen Teig; giebt dann diesem die Form eines Brodes und legt ihn auf eine eiserne Platte, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, sticht oben mit einem Messer einige Male hinein und läßt ihn dann in einem heißen Ofen gar backen.

**93. Bauernstuten mit Corinthen.** Man giebt 2 kg Mehl in eine Kanne und thut 90 gr trockenen Gest (Hefe), in lauwärmer Milch zerrührt, 4 Eier, 1 kg Corinthen, etwas Salz, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 4 Eßlöffel voll Zucker, 1 Liter warmer Milch, worin man 125 gr Butter giebt, dazu; bereitet davon einen Teig, formt diesen wie ein Brod, legt ihn auf eine Blechplatte, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, sticht oben mit einem Messer einige Male hinein, bestreut ihn mit Zucker und läßt ihn dann in einem heißen Ofen gar backen.

**94. Bauernstuten von gesiebttem Rodeu- und Weizenmehl.** Man giebt  $1\frac{1}{2}$  kg gesiebttes Rodeumehl und  $1\frac{1}{2}$  kg Weizenmehl in eine Kanne; zerrührt dann 120 gr trockenen Gest (Hefe) in warmer Milch, und giebt diesen mit 6 Eiern, etwas Salz und so viel lauwärmer Milch zu dem Mehl, daß der dritte Theil desselben davon befeuchtet wird, während man das übrige durchkneten muß; formt diesen Teig dann wie ein Brod, legt ihn auf eine eiserne Blechplatte, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, sticht mit einem Messer oben einige Male hinein, läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde aufgehen und dann in einem heißen Ofen gar backen.

## b) Kleines Backwerk.

**1. Blätterteig.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  kg frischer Butter, läßt sie einige Stunden in kaltem Wasser liegen und wäscht sie mit den Händen aus, damit sie ganz zähe wird; giebt dann  $\frac{1}{2}$  kg Mehl auf ein Backbrett, zer schlägt 1 Ei in eine Kanne, giebt 10 Eßlöffel voll Brunnenwasser und 2 Eßlöffel voll Rum oder Franzbranntwein dazu, klopft es gut durch, giebt die Hälfte von der Butter und eine gute Hand voll Mehl dazu, und rührt es so lange, bis es ganz eben wird; giebt dann so viel Mehl hinein, daß der Teig ganz steif ist, giebt diesen auf das übrige auf dem Backbrett befindliche Mehl, rollt es mit einem Kollholz aus, legt die übrige Butter darauf, klappt den Teig zusammen, rollt ihn nochmals aus,