

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

dünn blattlicht unter das Mehl, salze es ein wenig, gib 4 Eierdotter und so viel sauern Rahm dazu, daß der Teig die Feste eines Strudelteiges bekommt, mische den Teig mit einem großen Messer recht gut untereinander ab und walke ihn von einander, schlage ihn wieder vierfach zusammen, walke ihn wieder aus, dann lege ihn wieder zusammen und lasse ihn ein wenig rasten. Der Teig ist dann zu beliebiger Verwendung fertig, nur gib beim Anmachen Acht, daß er so wenig als möglich mit der Hand berührt wird.

## 2. Feiner Buttermteig.

Nimm ein halbes Pfund schönes Mehl auf ein Ruldbrett, theile es in 2 Theile und salze es etwas. Einen Theil davon mache mit 1 ganzen Ei, 1 Dotter und so viel Rahm an, daß der Teig wie ein fester Strudelteig wird, arbeite ihn so lange ab, bis er Blattern bekommt und lasse ihn dann mit einem Tuche zugedeckt eine Stunde rasten. In den andern Theil Mehl wird ein halbes Pfund Butter blättrich geschnitten und während des Schneidens mit einem großen Messer unter's Mehl gemengt und mit dem Walker so aufgewalkt, daß die Butter große Blätter macht. Hierauf wird er auf obigem Teig, welcher messerrückendick aufgewalkt werden muß, aufgelegt und von allen Seiten eingeschlagen. Das Brett wird hierauf sehr wenig mit Mehl bestäubt, der zusammengeschlagene Teig mit dem Walker breit geschlagen, dünn aufgewalkt, dann von unten und oben zusammengeschlagen, so daß er dreifach zusammengelegt ist, hierauf wird er der Länge nach dreimal zusammengeschlagen und muß 1 Viertelstunde rasten. Walkt ihn dann wieder aus und so wird es dreimal wiederholt, worauf er dann beliebig verwendet werden kann.