

## **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

rechten Hand so lange kräftig bearbeitet, bis er sich vom Brette und von der Hand ablöst. Dann rollt man ihn in 2 gleich große Kugeln zusammen und legt ihn in ein Tuch eingeschlagen  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhig hin, nach welcher Zeit man jede derselben zu einer tellergroßen Platte ausrollt. Wo möglich schon Tags vorher, jedenfalls aber mehrere Stunden vor dem Gebrauch hatte man die Butter mit den Händen in frischem Wasser ausgewaschen und in einem Tuche eingeschlagen an einen kalten Ort hingestellt, diese trocknet man vorsichtiger Weise noch gut ab, drückt sie zu einer etwas kleineren Form als die Teigplatten auseinander und legt sie auf eine derselben, während man die andere wieder über die Butter deckt und die Teigränder lose aneinander drückt. Nun rollt man leicht, ohne aufzudrücken den Teig von sich abwärts zu einem langen Streifen aus, wobei man das Kuchenholz jedes Mal aufhebt und dicht vor sich wieder anfängt, von sich abwärts den Teig zu rollen. (Würde man das Rollholz drückend mit schwerer Hand regieren, dann würde bald die Butter durch den Teig gedrückt und derselbe nicht gut mehr sein, der gleiche Fehler stellt sich ein, wenn Butter oder Teig zu weich, also nicht kalt genug verarbeitet sind. Doch kann man durch übertriebene Kälte bei diesem Teig auch Fehler machen, denn wenn derselbe und die Butter gar zu kalt sind, dann verbinden sie sich trotz des sorgfältigsten Ausrollens nicht.) Der lange Streifen wird nun 3 Mal über einander geschlagen und zwar so, daß man das eine Ende nach inwendig und das andere oben darüber legt, in derselben Weise, wie man einen Briefbogen in 3 Theile faltet, um ihn in ein Couvert zu schieben. So muß der Teig  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen, um dann wieder ausgerollt und danach ebenso 3fach zusammengeslagen zu werden, welche Prozedur man 5 Mal zu wiederholen hat, und zwischen welcher der Teig jedesmal  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen muß. Man hat dann einen 5 Mal dreifach, also im Ganzen 15 Mal geschlagenen Teig, welcher darauf sogleich nach Vorschrift dressirt und in starker Hitze gebacken werden muß.

Ingredienzien: 2 Pfd. Mehl. 2 Pfd. Butter. 2 kleine gewöhnliche Obertassen Wasser. 1 Ei.

1091. Französischer Blätterteig sehr gut zu vol au vent.

Die unten angegebenen Ingredienzien werden gerade so zum Vorteig verarbeitet und mit den Handballen geknetet wie der vorhergehende Teig; sodann wird dieser abgewogen in 2 Hälften getheilt und die eine davon fortgelegt, während man die andere noch auf der Waagschale liegen läßt, um die bereits ausgewaschene und in Tüchern kalt hingelegte Butter danach abzuwiegen. Wenn Butter