

Torten und Pasteten.

Spanischer Teig.

Man nimmt zu einem Pfund frischen Anken ein Pfund Semmelmehl, häuft das Mehl auf dem Tische an, salzet es, schneidet dünne Scheiben von frischem Anken darauf und rührt dieß mit dem Messer durcheinander; in der Mitte des Mehls macht man eine Grube und thut kaltes Wasser darein. Dieß alles knettet man zu einem Teig, bis er zart ist; dann dröhlet man den Teig das erste Mal sehr dünn, belegt dann ihn ganz mit fein geschnittenen Ankenscheiblein, und rollet weitschichtig den Teig zusammen, wie eine lange Wurst. Auf dieß wird der Teig zum zweiten Mal, und zwar allzeit der Länge nach, doch etwas dicker, ausgedröhlt; sollte er während dem Ausdröhlen etwa zu breit werden, so wird er auf einer Seite überlegt, um schmäler zu werden. Nun wird zum zweiten Mal wie Oben der Teig zusammengerollt, und auch der Länge nach drei bis vier Mal überlegt, und so zum Ausruhen auf die Seite gethan. Nach Verfluß etwa einer halben Stunde wird der Teig wieder der Länge nach noch etwas dicker ausgedröhlt, wieder Scheiblein Anken aufgelegt, zusammengerollt, wieder ausgedröhlt, zusammengerollt, auch der Länge nach wieder vierfach überlegt, und wieder ausruhen gelassen. Endlich wird er zum Gebrauche nochmals ausgedröhlt. Dieser Teig dienet für ganz kleine Pa-