

so wird sie zuvor mit frischem Wasser geschafft, zu einem Kuchen gewället, mit einem Tuch abgetrocknet, dann erst auf den Zaig gelegt, die leer gelassene Hälfte desselben darüber geschlagen, neben über die Butter wohl eingebogen und ganz dünn ausgewället, daß er durchaus eine Gleichheit bekommt, und an einem Ort nicht dicker als an dem andern ist. Hierauf muß der Zaig wie eine Serviette zusammen gelegt, und wohl in Acht genommen werden, daß derselbe im zweyten Wäl- len nicht überzwerch zu liegen kommt; er wird nun zum zweytenmal, nur nicht mehr so dünn als zuerst, gewället, und wieder auf die nämliche Seite übergeschlagen. Auf diese Art ist der Zaig ganz fertig. Will man solchen zu kleinen Pasteten nehmen, so wird er eines starken Messerrücken dick ausgewället, zu großen Pasteten aber muß es etwas dicker geschehen. Wenn man dieses pünktlich beobachtet, und nicht mehr wället, so wird es niemals fehlen. Auch muß der Zaig nicht zuviel mit der Hand angerührt, und jedesmal, wenn Mehl darunter gestreut wird, über das Wälholz gelegt werden.

Anmerkung. Im Sommer, wo die Butter mehr Fett hat, ist es hinlänglich, wenn man zum halben Schoppen Milch nur 3 Viertelpfund Butter nimmt, im Winter hingegen muß es bey einem Pfund bleiben.

Buttertaig von Wasser.

Zu diesem wird das Gelbe von 6 Eiern und ein halber Schoppen frisches Wasser nebst dem benöthigten Salz wohl verrührt, und dann der Zaig auf die vorgemeldte Art geschafft, nur daß ein halbes Viertelpfund Butter weiter als zum Milchtaig genommen wird. Er kann ebenfalls zu allen Arten Pasteten gebraucht werden.