

Geriebener Buttersaig.

Dieser wird gemeiniglich zu kalten Pasteten gemacht. Man schlägt nämlich 2 Eyer in eine Schüssel, nimmt 4 Eßlöffel voll sauren Rahm und ein kleines Tringlas Wasser dazu, schneidet ein Pfund Butter darein, thut Salz daran, rührt dieß wohl untereinander, und nach diesem soviel Mehl darein, bis es einen ganz festen Saig gibt. Wenn derselbe geschafft ist, wird er ausgewället, und zweymal übergeschlagen. Alsdann kann man ihn brauchen. Wie er in der Dicke gewället werden muß, ist bey den kalten Pasteten angezeigt.

Anmerkung. Man kann sich dieses Saigs auch zu Kuchen bedienen, wenn man gerade nicht gern Buttersaig macht. — Statt des Wassers kann auch Milch dazu genommen werden.

Ueberswercher Buttersaig.

Man thut ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel, schneidet ein Viertelpfund Butter dazu, rührt dieß nebst ein wenig Salz, 4 Eyer gelb und etlichen Eßlöffeln Wasser zu einem Saig zusammen, nimmt denselben auf ein Brett, würgt ihn, und wället kleine eines Tellers große Böden so dünn und gleich als möglich daraus. Wenn alle beisammen sind, wird ein Viertelpfund Butter zerlassen, jeder Boden mit dem Pinsel davon überstrichen, bis die Butter ganz auf ist, und ein Boden auf den andern gelegt. Ist dieß geschehen, so werden die Böden ganz fest zusammen gerollt, über Nacht auf einem Brett oder Zinnplatte in den Keller gethan, den andern Tag Stücklein eines Messerrücken dick abgeschnitten, sobald solche beisammen sind, überswerch gewället, mit einem guten Ragout gefüllt, wie Kräpflein übergeschlagen, auf ein mit Mehl besäetes Blech