

voll gestossenen Zucker und feines Mehl dazu, schafft dieß zusammen so lang in der Schüssel, bis der Zaig zum Wällen tauglich ist, nimmt ihn dann erst auf ein Brett, und würgt ihn nur noch ein wenig, damit er nicht zu warm wird. Weil junge Leute gewöhnlich heiße Hände haben, so muß der Zaig mit dem Kochlöffel so lang in der Schüssel geschafft werden, daß man ihn auf dem Brett nicht mehr viel zu würgen nöthig hat. Alsdann wird er halbdick ausgewällt, auf den halben Theil ein Pfund Butter geschnitten, die andere Hälfte darüber geschlagen, und das erste Mal so dünn wie möglich gewällt. Bey dem Zusammenlegen des Zaigs und mit dem zweyten Wällen verfährt man auf die nämliche Art, wie solches bey dem gewöhnlichen Butter-Zaig angezeigt ist. Dieser Zaig ist zum allem Weingebackenen und auch zu süßen Sorten zu gebrauchen, worauf ich mich hin und wieder beziehen werde.

Weinbackestaig auf andere Art.

Drey Eßlöffel voll sauren Rahm, ebensoviele Zucker, 3 Eßlöffel voll Wein, 2 Eßlöffel voll guten Brantwein und das Gelbe von 3 Eiern nimmt man, und schafft soviel feines Mehl darein, bis es einen festen Zaig gibt. Diesen Zaig wiegt man, nimmt halb so viel Butter dazu, als es Zaig ist, wällt ihn mit Mehl oder Wasser aus, und behandelt ihn übrigens wie einen andern But-
tertaig.

Gehackter Weinbackestaig.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Hackbrett, macht in der Mitte einen Ring, thut 4 Eyer gelb, 3 Eßlöffel voll Zucker, 6 Eßlöffel voll Wein, 2 Eßlöffel voll sauren Rahm darein, und