

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gelehrige Hauswirthin

Bürger, Amalie Clementine

Mannheim, 1836

Buttertaig.

urn:nbn:de:bsz:31-54791

B u t t e r t a i g .

Der Hohl-Buttertaig.

Mache von 1 Pfund Mehl, 3 Löffel voll guten Wein, 3 Löffel voll Wasser, 3 Eyerdotter, einen Taig, welle ihn aus, nimm 1 Pfund süßen Butter, welle ihn in Taig, und schlage ihn 5 bis 6 mal übereinander, so wird er hoch; formiere Pasteten, Torten, Krapsen oder Maultaschen daraus nach Belieben.

Guter Buttertaig zu Pasteten auf französische Art.

Willst du Pasteten machen, so bereite den Taig des Abends vorher oder auch nur 6 bis 8 Stunden zuvor; dann nimm auf 1 Pfund Butter 4 Hand voll Mehl und verklappere 4 Eyer mit ein wenig Wasser und Salz, giesse es in das Mehl, hernach mache einen schönen glatten und festen Taig daraus, schaffe ihn recht, wenn du ihn in der Mitte von einander schneidest, und er Löchlein hat, so ist er recht; zu einem Pfund Taig ein Pfund Butter, schneide ihn auf den ausgewellten Taig und überschlage ihn 3 bis 4 mal, bis der Butter den Taig recht angenommen hat, dann stelle ihn zugedeckt in den Keller, und wenn du Pasteten machen willst, so welle ihn noch zweimal aus, sie werden mit weissen Lächer gefüllt, wenn sie gebacken sind, so schneide den Deckel weg, und fülle sie mit Lauben, Hühner, Wildpret oder was man will, und lege den Deckel wieder darauf.

Ein Buttertaig zu Torten, auf französische Art.

Nimm 20 Loth feines Mehl, 3 Löffel voll Zuter, 2 Löffel voll Rosenwasser, 3 Eyerdotter, mache einen festen

Taig und arbeite ihn recht, dann welle ihn aus, schneide ein halb Pfund Butter darauf, überschlage den Taig bis der Butter sich recht darein vermengt hat, stelle ihn über Nacht in Keller, hast du ihn aber baldern nöthig, so stelle ihn nur etliche Stunden in Keller, und wenn du die Torten machen willst, so überschlage ihn nur noch einmal, dann formiere Torten daraus, füllen kann man sie mit was man will, dann bestreichs mit Eyern und backß im Ofen.

Einen guten Buttertaig, recht geschwind zu machen.

Nimm ein Pfund Mehl, schneide 3 Vierling Butter darauf, reib ihn nur ein wenig auf, rühre 6 Eyerdotter, 2 Löffel voll sauern Rahm, 6 Löffel voll guten Wein daran, und mache den Taig ordentlich unter einander, schaffe ihn geschwind, welle ihn 2 Messerrücken dick aus, laß ihn glatt liegen und formiere Torten daraus, dann kann man darein füllen, was man will, den Rand an der Torte bestreiche mit Eyern, lege einen Riemen herum, dann den Deckel darauf, mit Eyer bestreichen und mit Zucker gestreut, dann im Ofen gebackten.

Einen guten Buttertaig zu Allerley.

Nimm 1 Pfund Mehl, mache es mit sauerem Rahm und 2 Eyer gelb an, würke ihn auf dem Nudelbrett, welle ihn aus, schneide 5 Vierling Butter darauf, und überschlage ihn etliche mal, mache Torten oder Kuchen daraus.

Guten Pasteten = Buttertaig.

Nimm ein Pfund Mehl, mache es mit gutem Wein, sauern Rahm und Salz an, würke ihn auf dem Nudelbrett, und welle ihn aus, schneide ein halb Pfund Butter darauf und schlage ihn etliche mal über einander, dann mache kleine oder große Pasteten daraus.

Spanischer Buttersaig.

Nimm 3 Vierling Butter, 3 Vierling Mehl, 1 bis 2 ganze Eyer, etwas Salz, mache es unter einander an, wenn der Butter nicht feucht genug macht, daß man den Saig wellen kann, so wird noch so viel Wasser dazu genommen, bis er recht ist, dann wird er 3 mal ausgewellt.

Guten Buttersaig zu machen.

1 Pfund Butter wird mit ein wenig Mehl gewürkt und wie ein rundes Küchlein geformt; dann werden 2 Eiergelb und einige Löffel voll saurer Rahm oder Milch mit einander verrührt, ein wenig Salz und 1 Pfund fein Mehl darein gethan, dann nimmt man den Saig auf das Nudelbrett und würkt ihn, bis er Blasen wirft oder sich von der Hand schält, wällt ihn aus, thut den Butter in die Mitte, überschlägt ihn und wällt ihn 3 bis 4 mal aus, das letztemal aber nur stark Messerrücken dick.

Oder man schafft den Butter aus und formirt ihn wieder zu einem Bällchen; wenn dann der Saig das erstemal ausgewällt ist, schneidet man dünne Scheibchen von dem Butter und belegt die Hälfte des Saiges damit, streicht die Butter eben und bedeckt sie mit dem leeren Theil; schlägt dann das Ganze wie eine Serviette zusammen und wällt ihn dann wie oben bemerkt. Auf beide Arten erreicht man den Zweck, daß die Butter durch das Würken sich besser mit dem Saig vermengt; nur ist letztere insofern besser, daß das Wasser, was die Butter oft noch enthält, dadurch herauskommt. Auch ist darauf zu sehen, daß der Bortsaig nicht zu fest gemacht wird, weil man sonst viele Mühe im Auswällen hat, es sich nicht so gut mit einander vermengt, gerne durchbricht und anhängt; zu ring ist aber auch nicht gut. Bei warmer Witterung muß nicht nur der Butter den Saig zuvor in Keller gestellt oder in fri-

schem kaltem Wasser ausgeschafft, und dann abgetrocknet werden, sondern auch der Buttersaig im Keller oder an einem kühlen Ort gemacht werden; auch ist beim Auswällen sehr darauf zu sehen, daß er nicht anhängt, und daher öfters etwas Mehl auf das Nudelbrett zu streuen und, wenn der Saig ein- oder zweimal ausgewällt ist, so ist es besser, man schneidet ihn in 2 Theile und wällt jeden für sich vollends aus.

Diese Art Buttersaig ist zu Kuchen, Pasteten, Torten &c. zu gebrauchen.

B u t t e r g e b a c k e n e s.

Buttersaig.

Nimm 1 Pfund Butter und rühre es ein wenig, dann thue ½ Loth Salz, und rühre nach und nach ¼ viertels Schoppen Wasser hinein; dann würke 5 viertel Pfund Mehl darein; zur Fülle gehört 1 halb Loth melirt Mode-Gewürz, 4 Loth länglicht geschnittene Mandel, 2 Citronen und 6 Loth Zucker.

P a s t e t e n.

Eine Lombale Pastete.

Mache einen recht guten Buttersaig den Tag vorher, koche das Fleisch, dämpfe es im Butter mit einem Zwiebel, ein wenig Mehl darauf gestreut, dann Fleischbrühe, Wein, Citronen und Morchen müssen vorher im Wasser gekocht seyn, das Fleisch muß kalt in die Pastete, die Brühe giebt man in einer Schaal dazu auf den Tisch.

Hessen = Pasteten von gerührtem Saig.

Rühre 1 Pfund Butter recht weiß, dann 12 ganze Eier nach und nach darein geschlagen, dann werden nicht gar