

daran / und machet den Teig / aber nicht zu dinn / an / sonst lauffen sie nicht auf / salzet ihn : Machet indessen ein Schmalz heiß / duncket die Schnitten in den Teig / und leget in das heisse Schmalz / giesset selbiges offft auf / bachtet aber über zwey oder drey Schnitten / auf einmal nicht ab ; beliebt / so kan man erst-besagte Schnitten / ehe sie durch den Teig gezogen werden / durch eine dinne Milch ziehen / und unter den Teig etwas klein-zerriebenen Salbey rühren.

51. Gefüllte Semmel-Schnitten.

Schneide Semmeln zu dinnen Schnitten / streiche eine Füll von Mandeln oder Latwergen darauf / oder auch von eingezührten Eiern mit Weinbeern oder Corinthen / welche von diesen beliebt ; lege einen andern Schnitten darüber / ziehe sie durch zerflopfte Eier / oder sonst ein anständiges Teiglein / und bacht aus Schmalz / so sehen sie wie andere gemeine Schnitten / und sind doch einwendig gefüllt.



Oder:

Nehmet einen oder mehr Spizwecken / schneidet länglichte Schnittlein daraus / feuchtet mit Wein an / schwinget in Mehl und bachtet ; giesst einen Wein in ein Häfflein / streuet Zucker / ein wenig Saffran und Trisanet / auch / so es beliebt / fleins geschnittene Mandeln / Rosinen und Weinbeerlein oder Corinthen darein / lassets mit einanden auffieden : Leget dann die gebachene Spizwecken in eine Schüssel / richtet diese aufgesottene Brüh darüber an / setzet die Schüssel auf eine Kohlen / aber nicht zu lang / damit sie nur ein wenig in der Brüh erweichen / und streuet / wann sie zu Tisch getragen werden / Trisanet darauf.



Auf diese Weise können auch die Vogelhopffen gebachen werden.

600 iii

52. Sem-