

## 52. Semmel-Rüchlein.

**S**chmet schöne neugebackene weiße Semmeln / Laiblein / oder auch einen Beck / schneidet die Rinden rings herum ab / daß nur die Brosam daran bleibt; dann schneidet aus der Brosam länglicht- und runde Stücklein / als wie die Strizeln / und zwar aus einer Semmel ungefehr sechs; wann man sie ganz rund fan machen / sehen sie wol am schönsten / es gehet aber sehr viel ab: Dann klopffet etliche Eyer / giesset ein klein wenig Rosenwasser / und gute Milch oder Kern daran / zuckerts / und rührets wohl unter einander; leget die geschnittene Semmeln alle auf einen zinnernen Deller oder Schüssel / giesset die Eyer darüber / kehret die Semmeln oft um / daß sie wohl weich werden / und die Eyer eindringen können: Wann sie nun weich worden / so reibet die Rinden von einem Beck / walset die eingeweichten Semmeln darinnen herum / so werden sie krauß / und bacheß dann nach einander aus einem Schmalß schön gelb heraus. \*

## 53. Semmel-Rüchlein / auf andere Art.

**S**chneidet von einer altgebackenen Semmel die Rinden herab / und aus der hinterbleibenden Brosam vier Theile; zerfloppfet drey Eyer in so viel Löffeln süßer Milch oder Kam / salset ein wenig / weichet die Semmel darein / giesset sie oft herab und wieder darüber / kehrets um / daß wohl weich wird: Lasset ein Schmalß heiß werden / und wieder ein wenig erkalten; leget dann ein / und bacheß langsam ab. \*\*

## 54. Ge-

\* Wanns beliebt / kan man diese Schnitten / an statt der Eyer / in einen Wein weichen / welcher aber zuvor wohl gezuckert worden; alsdann unter das geriebene Brod / ein gutes Trisanet mischen / die eingeweichten Schnitten / wie vorgedacht / darinnen umkehren und ferner heraus bachen / wie schon vermeldet.

\*\* Auf einen ganzen Tisch gebraucher man zu diesen gebackenen Rüchlein / vier Semmeln und zwölf Eyer / auch so viel Löffel voll Milch oder süßen Kam.