

54. Gebachene Semmeln / noch anderst.

Achmet neugebachene Semmeln / die nicht sehr braun sind /
 Cholet sie aus; weichet das ausgeholet in Kern / schlaget zuvor
 zwey Eyer daran / würzets mit Muscatblüh / Zimmet und
 Zucker / oder thut ein Trisanet darunter: füllet sie wieder in die
 ausgeholet Semmeln / und bachets im Schmalz.

55. Pfann-Zelten.

Machet einen Teig von schönen Mehl und Milch an / die Milch
 aber zuvor heiß; werffet ein Stücklein Schmalz darein / salz
 het das Mehl / und rührets mit obgedachter Milch an; schlas
 get ein halbes Ey dazu (dann man darff zu einer grossen Schüssel
 voll dieser Rükhlein / über zwey Eyer nicht nehmen) auch muß der
 Teig nicht geklopffet / sondern nur gerühret / dann auf einem Bret
 abgewircket / und in einer Gleichen und Dicken ausgewalchert wer
 den (sie müssen aber ungesehr wie die runden Hefen-Rükhlein / doch
 etwas dinner seyn:) Bachet dann diese Zelten ab / lasset / wann
 sie aus dem Schmalz gehoben / wohl vertrocknen; leget zu solchem
 Ende auf ein Papier / daß das Fette davon wohl ablauffe. *

56. Gebrennte Rükhlein.

Betz ein reines Wasser in eine Pfannen / salze es / würff ein
 Stück Butter hinein / und laß sieden; schütte es hernach an
 ein Mehl in eine Schüssel / und rühre selbiges wohl ab / daß
 es zu einem glatten Teig / und so dick werde / daß er das Wasser ans
 schlucket; laß hernach ein klein wenig Schmalz in einem Pfännlein
 wohl heiß werden / schütte den Teig darein / und brenne ihn so lang
 ab / biß er wohl ertrocknet; lege nach diesem den Teig in eine Schüs
 sel / und etliche Eyer in ein laulichtes Wasser / schlage / wann sie
 warm sind / eines nach dem andern in den Teig / daß derselbige schön
 glatt

* Hieben ist zu erinnern / daß man den Teig wohl trocken anmache / und
 nicht zu viel Eyer dazu nehme / auch die Milch heiß / siedend darunter rühre /
 so lauffen sie auf beeden Seiten schön auf.