

4. Ein Butter = Dorten / noch anderst.

Streuet in ein schönes Mehl so viel Salz / als nöthig / mischet ein wenig süßen Kam / und vier Eyerdoffern untereinander / gieffet einen Löffel voll frisches Wasser dazu ; wircket alles zu einen Teig ab / doch daß er nicht zu hart werde / sondern kneitet ihn so lang und viel immerzu / biß er fertig ist : walchert dann etliche Blätlein von diesem Teig / so dinn als er sich treiben und ziehen läset / bestreichet zwey derselben mit Butter / Zimmet und Zucker / oder auch einer Füll von Corinthen oder Weinbeeren / Zibeben / gehackten Mandeln / und einem Löffel voll süßen Wein / zusammen gemacht / und so lang gesotten / biß keine Brüß mehr daran ist : leget besagte Blätlein auf einander / bestreichet wieder andere / leget sie ebenfalls darauf / und so fort / sechs / acht / zehen / auch mehrere / oder wie es gefällig ist : so viel man aber dieser mit Füll überstrichener Blätlein auf einander leget / so viel muß man auch andere nur allein mit Butter bestrichene oben darauf legen : Oder man fan auch zwey etwas dicker ausgewalchte Blätlein / zum Boden gebrauchen / mit der Butter und Füll bestreichen / und so dann viele andere Blätlein / jedoch ohne Füll / darauf legen. Wann man sie nun backen will / machet man einen Creuß = Schnitt oben darauf / bestreichets mit Butter / sehetß in das Bach = Deselein und läsetß also backen biß sie fertig sind.

5. Ein Butter = Dorten auf andere weise.

Nehmet ein halb Pfund Mehl / eben so viel harter und zuvor wohl ausgewaschener Butter / schneidet selbige zu Stücklein ; in das Mehl gieffet vier Löffel voll Wein / wircket es unter einander / walchert zwey runde Plätze daraus / und sehetß in Keller / daß der Teig erstarre ; machet indessen eine kräftige Füll mit gehackten Mandeln an / mischet / nach belieben / Citronat / Pomeranzen / Citronen = Schelffen ein wenig Trisanet / Zucker / Zimmet /