

gelegt, und ohne bestrichen zu werden, im Ofen gebacken. Sie können mit einem klein geschnittenen Ragout, wie solche öfter angezeigt sind, gefüllt, und als Pasteten gegeben werden.

Noch ein überzwercher süßer Buttersaig.

In eine Schüssel nimmt man ein halbes Pfund Mehl, 4 Eyer gelb, 2 Eßlöffel voll Zucker, und das Uebrige Wein dazu, schafft dieses so lang zu einem Saig, bis er gewällt werden kann, schneidet solchen zu kleinen Stücklein, und wällt ganz dünne Böden daraus, daß einer so groß wie der andere wird. Wenn sie fertig sind, wird ein Viertelpfund Butter zerlassen, ein Boden damit bestrichen, ein anderer darauf gelegt, und immer so fortgefahen, bis die Böden und die Butter zu Ende sind; die bestrichenen Böden werden fest zusammen gerollt, auf eine Platte gelegt, und an einem kühlen Orte über Nacht aufbehalten. Den andern Tag wird der Saig zu 2 Messerrücken dicken Rädlein geschnitten, jedes Rädlein von unten bis oben zweymal in die Länge und einmal überzwerch gewällt, daß es ein eines Messerrücken dickes Blättlein wird, dasselbe mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren gefüllt, ein Kröpflein daraus formirt, neben herum mit dem Back-Rädlein geschnitten, und auf ein mit Mehl besättes Blech gelegt. Ehe die Kröpflein in den Ofen kommen, werden sie mit Zucker überstreut, und gelb gebacken. Wenn der Saig recht in die Quere (überzwerch) gewällt wird, so springen sie auf wie Fischschuppen.

Weinbackes-Saig.

Man schlägt 6 Eyer gelb in eine Schüssel, thut einen halben Schoppen guten Wein, eine Hand