

rühren, damit der Teig glatt werde, selbigen hernach auf ein grobes Papier mit einem Löffel, doch nicht gar zu genau aneinander thun, in einem heißen Ofen geschwind abbaken, und, wenn es gebaken, mit dem Messer vom Papier ablösen.

S.

Saffüchlein. Man macht von schön Mehl, sechs Eiern, sechs Eierschaalen voll Milch und Rosenwasser einen Teig, wie zu Strauben, salzt ihn, hängt ihn in einem Säckchen in siedend Wasser, siedet ihn eine Viertelstunde darinn, nimmt ihn aus dem Säckchen heraus, schneidet ihn viereckicht, und macht hin und wieder Schnittchen darein; legt diese Stückchen in Schmalz, welches aber nicht zu heiß seyn darf, bakt sie langsam, thut das geschnittene Theil unterwärts gegen den Boden in die Pfanne, behält aber den andern Teig immer in warmen Wasser, bis er ebenfalls nach und nach aufgebacken worden. Man kann auch ein wenig kleine Rosinen darunter rühren.

Sainimensus. (ein steif gekochter Brey.) Man nimmt ein Quart Milch, ein Viertelpfund Krebs- oder andere Butter, ein Viertelpfund fein Mehl, vier Eyerdotter und eine halbe Mus-

scatennuß. Das Mehl rührt man mit der Milch klar, thut die Butter nebst der Muscatennuß dazu, und kochts in einer Caserole unter beständigem Rühren zu einem dicken Brey. So heiß er vom Feuer kommt, schlägt man die vier Eyerdotter dazu, rührts wohl untereinander, und läßt es auf einem Teller kalt werden. Man macht davon über ein Stück Rind- oder ander Fleisch, auch über andere Speisen eine Kruste, wenn das Fleisch angebrannt oder sonst beschädigt worden. Man bakt diese Kruste im Backofen oder unter dem Deckel bräunlich.

Salat von Aepfeln, Kettig und Zwiebeln. Man schält Borsdorferäpfel und Kettige, schneidet beyde würflicht oder länglicht, die Zwiebeln auch, und mischt es untereinander. Dann ließt man vier Loth grosse Rosinen, und läßt sie in heißem Wasser ein wenig liegen, thut sie heraus, und mischt sie unter den Salat; zieht vier Loth Mandeln in heißem Wasser ab, schneidet sie länglicht, mischt sie gleichfalls darunter, richtet diesen Salat auf eine Schüssel an, gießt guten Weinessig und Provenceröl darauf, streut Zucker darüber, und mischt alles wohl.

Salat von Apricosen Man schält und schneidet sie entzwen,
 X 2 daß