

Pfeffer un Rosenwasser/ machet einen dünnen Teig/ wie zu Strauben/ thut einen Löffel voll Teig aufs Eisen/ und lasset ihn backen.

43. Auf eine andere Art.

Nehmet acht Löffel voll Mehl/ vier Löffel voll Zucker/ vier Eier/ ein Viertelpfund Mandeln/ stoßet die Mandeln klein mit Rosenwasser/ thut Muskatblumen/ Pfeffer und Zimmet daran/ machet einen dicken streiben Teig/ und backet ihn auf Kohlen in einem Eisen: Das Eisen aber muß heiß/ und mit Butter geschmie- ret sein. Wenn sie nun gahr/ so werden sie über ein rundes Hölz- lein gewunden.

44. Salbeienkuchen.

Machet den Teig mit Brunnen-Wasser an/ und rühret ihn eine halbe Stunde/ thut einen Löffel voll Hefen darein. Darnach schlaget drei oder vier Eier daran/ salzet und machet ihn nicht zu dünne/ tunket die Salbei darein/ und backet es hübsch ab.

45. Auf eine andere Art.

Nehmet Mehl/ schlaget Eier daran/ gießet ein wenig Weisbier und Wein darzu/ rühret es wol untereinander/ salzet es; darnach drückt die Salbei/ oder Aepfel/ oder Semmelschnittlein darein. Es ist einerlei/ und backet es in Butter.

46. Semmelschnitt.

Schneidet Semmel rundlich in Schnitte/ ziehet sie durch frisch Brunnen-oder Rosenwasser/ darnach zerklöpffet Eier/ und gießet sie auf einen Teller. Wenn ihr nun die Schnittlein durch das Wasser gezogen habet/ so leget sie in die Eier/ und wenn sie weich sein/ so backet sie.

47. Wasserbläßlein.

Thut Wasser in einen Topf/ salzet es/ und thut frische But- ter darzu/ lasset es kochen. Darnach nehmet Mehl und zwei Eier/ machet einen Teig/ rühret ihn glatt/ und leget ihn mit einem eisern Löffel in heiße Butter/ und backet sie fein langsam ab. Doch auf das letzte gebet ihnen etwas mehr Hitze.

48. Eierkäse backen.

Klopffet vier Eier/ gießet ein Rößel Rahm daran/ auch Rosen- wasser und Zucker/ machet einen Eierkäse. Wenn er trucken ist/ so
schneidet