

daß die Rüklein eine schöne Kunde bekommen / und bacheß alsdann
schön heraus / wie die vorher beschriebene.

26. Käß = Rüklein / auf eine andere Weise.

Rehmet einen Parmasan = Holländischen = und Böhmisches
Creuß = Käß / jedes gleich viel / ein wenig geriebenen Weck /
ingleichen auch Oblat = und Weizen = Mehl / schlaget Eyer
daran; machet einen Teig / so nicht zu dick oder dinn ist / an / und
walchert ihn / machet die Hände schmaltzig / formiret sie rund / ba-
cheß / und legetß nicht zu heiß oder zu kalt ein.



Oder:

Rehmet einen guten Käß / reibet ihn wohl fein / mischet Sem-
mel = Mehl darunter / und machet den Teig mit lauter Eyer-
dottern an; schmieret dann die Hände mit Butter / und ma-
chet runde Rüklein daraus / setzetß auf ein reines Papier / und ba-
cheß heraus wie die vorigen / so lauffen sie schön auf.

27. Käß = Strizeln.

Rühret ein Pfund fein = geriebenen Käß / und drey Löffel voll
des allerschönsten Mehls / samt einem Löffel voll Milchram /
unter einander; machet also mit Eynern einen Teig an / lasset
einen zinnernen Deller mit warmen Schmalz überlauffen / formiret
vom obigen Teig Strizeln darauf / so groß oder fein / wie es beliebt /
und bacheß sie aus Schmalz allgemach heraus. *

Nun ist

28. Geß

* Wannß beliebt / kan man auch aus allen vorher beschriebenen Teigern
in Käß = Rüklein / Strizeln machen / wosern nur der Teig etwas lehnert / als
in den Kunden / angemachet wird.