

und reibet ihn ab; machet dann in ein Häfelein an den Boden acht oder zehen Löcher/ und lasset den Teig dadurch in ein heisses Schmalz lauffen; ziehet lange Striche/ so lang die Pfannen ist/ doch nicht so dick auf einander/ wie die vorige: Nach diesem nehmet einen flachen Löffel/ oder ein Schäußelein/ welches drey Finger breit und oben etwas zugebogen ist/ daß man das gebachene darüber legen könne/ und kehrets damit um: Wann man nun das gebachene aus der Pfannen mit obgedachtem Löffel oder Schäußelein heraus nimmt/ so greiffet mit der Hand auf das gebachene/ und bieget es über das Schäußelein/ oder den Löffel/ daß es schier zusammen gehet; setzet es auf ein Bretlein/ und wann das Schmalz heiß ist/ hebet die Pfannen vom Feuer/ damit die Strauben nicht zu braun werden; stellet dann jedesmal zwey neben einander in die Höh/ daß die Schüssel wohl übersetzt ist/ und die also aufgesetzte Strauben einem Thurn gleichen; zuletzt aber bestreuet mit Zucker.

38. Weiße Strauben / noch anderst.

Nehmet Mehl und Eyer/ weißes Bier/ oder/ an dessen statt/ keinen Kern oder Stam/ und ein wenig Wein/ rührets unter einander/ salset; machet den Teig fein dinn/ daß er durch ein Triechterlein laufft/ fasset selbiges voll/ und lasset also den Teig in das Schmalz/ welches nicht zu heiß seyn muß/ lauffen/ und kehret ihn mit einem Gabelein um: bieget ihn über ein Schäußelein oder Walcher-Holz/ und tragets mit Zucker bestreuet zu Tisch.

39. Welsche Strauben.

Brühe mit einem siedenden Wasser das Mehl an/ wie zu den gebrennten Ruchlein/ und zertreib es sehr wohl; schlag Eyer eines nach dem andern darein/ biß der Teig glatt und so dinn wird/ als ein gemeiner Strauben-Teig: laß ihn hernach durch ein Triechterlein in ein heisses Schmalz lauffen/ und bache die Strauben/ wie die zuvor beschriebene/ schön heraus.

40. Wel-