

abzufühlen/ und leget alsbald wieder eine neue Lag / doch über fünff oder sechs nicht auf einmal/ darein / dann sie lauffen sehr auf ; haltet die Pfannen wieder ein wenig über das Feuer/ gleich wie im anfang/ daß sie gehen : Leget die Röchlein auf ein reines Tuch / oder auf geschnittenes Brod / daß sich das Schmals heraus ziehe ; tragets hernach alsobald zu Tisch / oder aber setzets auf einen warmen Ofen / so bleiben sie rösch.

59. Länglichte gebrennte Röchlein.

Zu den länglicht-gebrennten Röchlein kan man den Teig allerding anmachen / wie die zuvor beschriebene : Nur ist dabey zu mercken / daß / wann man selbige einlegen und bachen will / man zuvor einen zinnernen Deller mit warmen Schmals begiesse ; dann von dem Teig einen Löffel voll darauf lege / selbigen mit einem Messer länglicht forme / wie die Käß-Strigeln / und so dann / besagter massen / gleich denen obigen ausbache.

60. Wasser-Bläslein zu bachen.

Setzt ein Wasser in einem Häfelein / werfft eine frische Butter oder Schmals hinein / lassets sieden ; dann zwieret von dem schönsten Mehl / etwas in einer Schüssel / mit obigen siedenden Wasser an / und rührets ferner hernach mit Eyern ab / leget sie aber zuvor in ein warmes Wasser ; rühret den Teig biß er schön glatt wird : Dann machet ein Schmals heiß / laßt es aber wieder ein wenig erkühlen ; leget den Teig mit einem eisernen Löffel / wie die gebrennten Röchlein / ein / bachets fein kühl ab / und gebet zuletzt eine bessere Hitze. *

PPP

61. Auf.

* Von diesem jetzt beschriebenen Wasser-Bläslein-Teig / kan man eben dergleichen länglichte Röchlein oder Strigeln machen ; wie von dem Teig zu den gebrennten Röchlein.