

Rüchlein: Teig / aber viel dinner / dann er muß in dem Becken bleiben; gießet ein viertel Pfund zerlassenes Schmalz daran / salzets / machet die Hände schmalsig / oder nezet sie mit einem Wasser; hebet dann mit den Fingern ein wenig Teig heraus auf die Hand / ziehet und formirets rund / jedoch also / daß sie absonderlich in der mitten schön dinn werden: Wanns gefällig ist / kan man neben herum Spizen darein schneiden / auch unter den Teig Weinbeerlein oder Corinthen rühren / alsdann vor dem Ofen ein wenig gehen lassen / und aus Schmalz wohl hell heraus bachen.

### 90. Gezerzte Rüchlein / auf andere Art.

**M**achet zwölf oder dreyzehn Kochlöffel voll Mehl / nach dem man der Rüchlein viel haben will; machet den Teig mit laulichter Milch / und drey oder dritthalb vorgedachten Kochlöffeln voll weisser Bier: Hefen / an / gießet die Hefen und Milch zugleich mit einander darein / schlaget zulezt drey Eyer daran / thut auch ein wenig zerlassenes Schmalz dazu / und rühret alles wohl unter einander / flopffet aber diesen Teig nicht / dann die Rüchlein werden sonst zäh; machet solchen in der Dicken / wie den Teig zu denen Hefen: Rüchlein / setzet ihn zu der Hitze / daß er wohl gehe: Machet nachmals die Hände schmalsig / oder benetzets mit Wasser / leget ein wenig Teig darein / und dehnet ihn in die Runden / biß er so dinn ist / daß man durchsehen kan / streuet Weinbeerlein oder Corinthen darunter / und bachtet ihn aus heissem Schmalz.

### 91. Bauern: Rüchlein.

**M**achet den Teig an / wie zu denen gleich jeso beschriebenen Gezerzten Rüchlein / nur daß er etwas lehner seye; lasset hernach ein wenig Schmalz / etwan eines queren Fingers tieff / in einer Pfannen heiß / und so dann wieder in etwas kalt werden; schüret Kohlen unter die Pfannen / nezet die Hände mit Schmalz / laßt den Teig allgemach länglicht hinab in die Pfannen schleichen / biß er gar auf den Boden kommt / jedoch aber neben an der Pfannen sich nicht anhängt:

R r r r

anhängt: