

man noch ein wenig Kern daran giessen: Wann er nun fertig/ nehmet ihn aus dem Becken oder Ziegel / darinnen man selbigen angemachet hat / und arbeitet ihn wohl auf einem Bret ab / gießt zimlich viel zerlassenes Schmalz in das Becken oder Model / darinnen man ihn bachen will / leget den Teig darein / daß das Becken ein paar Finger hoch leer bleibt / setzts wieder zu der Wärme / daß er ferner gehet / biß das Becken ganz voll wird / und so dann in den Ofen / welcher so heiß seyn muß / wie zum Brod: wann nun der Gogelhopffen oben her zu braun werden will / decket man ein Papier darüber. Es hat aber ein Gogelhopffen / von einem Diethaufflein Mehl / ohngefähr eine gute Stund zu bachen; alsdann seihet man das Schmalz herab. *

194. Einen Gogelhopffen zu bachen / auf andere Weise.

Rühret ein halb Pfund frisches Schmalz wohl ab / daß es so weiß wird wie ein Milchram / schlaget acht Eyer / eines nach dem andern / daran; gießet ein halb Seidlein / oder viertel Maas weiße Bier = Hefen / auch eben so viel dicken Milchram / dazu; rühret ein Diethaufflein Mehl / und zwar ebenfalls immerzu eine Hand voll nach der andern darein / biß der Teig dick wird / salzet ihn; Lasset indessen ein viertel Pfund Schmalz in einem Becken / oder besonders hiezu gemachten Model / zergehen / und an allen Seiten ein wenig umlauffen / damit sich der Teig nirgends anhänge / gießet selbigen darein; setzet ihn / wann er zuvor an einem warmen Ort gegangen / in ein Bach = Defelein / lasset ihn schön hell bachen / und streuet so dann / wann er in eine Schüssel geleet worden und erkaltet / Zucker darauf.

195. Ei-

* Auf diese Weise kan man auch fast den Teig zu denen Spizwecken anmachen; man nimmt aber zu einem Diethaufflein / oder achten Theil eines Meßens / Mehl / drey oder vier Eyer / und drey guter Löffel voll Bier = Hefen / auch beyläufftig ein halb Pfund Schmalz / lasset den Teig zweymal gehen / sicht und bächet ihn dann wie Num. 185. mit mehrern beschrieben worden.