

einander/ daß der Teig schön glatt wird; lasset dann ein halb Pfund Schmalz in einer Pfannen heiß werden / und wieder erkühlen / schüttets über den Teig / rühret ihn ferner ab : machet in einer grössern Pfannen ein Schmalz heiß/lasset selbiges wie zuvor abkühlen / duncket hernach ein ganzes rund = und eisernes Löfflein darein / füllet selbiges voll Teig / schüttet ihn in das Schmalz ; und dieser Löffel voll drey oder vier / bachtet auf einmal / und so dann ebenfalls das übrige nach und nach heraus.

Bey den Semmel = Knötlein

Num. 96. ist zu erinnern /

Daß das Semmel = oder Weck = Mehl / ehe man selbiges mit den Eyern anmachet / zuvor im Schmalz geröstet / oder doch wenigstens das Schmalz darüber gebrannt werden müsse.

Bey dem Käß = oder Blumen = Kohl

Num. 156. ist mit anzufügen /

Daß man auch über den besagter massen zugerichteten Käß = oder Blumen = Kohl eine Krebs = Brüß machen / und zu solchem Ende sich einer Krebs = Butter bedienen könne / welche von gestossenen Krebs = Schalen / so in Butter geröstet / selbige aber nachmal durchgezwungen / bereitet wird : Diese Butter kan man stets in Bereitschaft halten / und wann sie gebraucht werden soll / nur in einer siedenden Brüß zerschleichen lassen : auf welche Art man sich derselben zu mancherley Speisen bedienen mag.

Zu den weissen Ruben.

Num. 192. gehörig.

Es müssen die weisse Ruben nicht nothwendig geschweisset werden / sondern man kan sie nur im siedenden Wasser zusetzen / oder auch etwas Fleischbrüß daran giessen / und im steten Sud

B b b b b iij

erhal