

nicht gar zu heiß ist/ vnd backe es sein langsam / rüttle die Pfanne / vnd geuß immer mit einem Löffel das Schmalz drauff/ So wird es gut.

Ein ander gesotten gebackens.

Nimb 8. Eyer/ 9. Löffel voll Wasser/mache es wie einen Streubelkeig / thue es in ein leinen säcklein/bestreiche es aber zuvor mit einem schmälzlein / henge es dann in ein Pfännlein mit heißen Wasser / laß sieden biß dicke wird / Dar nach kehre es umb / vnd schneide lange schnitzen zween Finger breit/ vnd legs ins Schmalz/ laß langsam backen/ behalt den Teig warm in reinen warmen Wasser/ So wird es gar recht vnd gut.

Ein gesotten gebacknes auff eine andere art zu machen.

Nimb das beste Mehl vnd 3. Eyer/ vnd nim halb Rohm vnd halb Milch / vnd saltze / rühre oder klopffe es wol / Setze eine Pfanne oder Kesselein mit Wasser vber Feuer / vnd laß sieden / Alßdann schütte das angeklopffte in ein töpfflein / thue aber zuvor ein Schmalz darein/

laß es