

der Dicke wird wie ein Strauben-Teig: schmiere alsdann eine Schüssel mit Schmalz / schütte den Teig darein / und laß es zusammen auf einer Kohlpfanne auffieden.

### 15. Ein krausses Schüssel-Rooch.

**N**imm etliche Eyer / nachdem du deß Roochs viel machen wilt / zerflopfte dieselbige klein / laß gar ein wenig Schmalz in einer saubern Pfanne heiß werden und herum lauffen / gieß einen Löffel voll der zerflopfsten Eyer auch darein / und laß sie ebenfalls auf dem Boden der Pfanne rings herum lauffen / so bächt es sich zu einem Flädlein oder dinnen Eyer-Platz / und derselbigen fanst du so viel machen als du wilt und nöthig hast; wickle sie hernach zusammen / und schneid es schön dinn / wie zu einem Eyer-Kraut / oder Eyer-Wamme: weich ferner etliche gebähte Semmelschnitten in einer obern süßen Milch ein / schmier eine Schüssel mit Schmalz oder Butter / lege die Schnitten darein / und das zerschnittene Eyer-Kraut darüber / und streue Zimmet und Zucker darauf: zerflopfte vom neuen vier Eyer in oberer süßer Milch / gilbs mit Saffran / zuckers / und giesse sie daran / laß alles zusammen in der Schüssel auf einer Glut auffochen biß es zusammen gehet / und streue dann gewaschene Weinbeerlein oder Corinthen darauf.

### 16. Ein Mandel-Rooch.

**M**an soll von vier Eyern und einer obern süßen Milch ein gar lindes Fingerührtes machen: alsdann ein viertel Pfund gar klein gestoffene Mandeln unter das Fingerührte mischen; die Brosamen von einer Semmel im Kern oder Nam weichen / zuckern / und mit zwey oder drey Eyern auch etwas gemeiner / oder aber einer Mandel-Milch / obbesagtes Fingerührte zu einem dinnen Teig machen / wie den Strauben-Teig; hernachmal in einer Schüssel einen frischen