

22. Ein Quitten-Rooch.

Die Quitten soll man im süßen Wein sieden / durch einen Durchschlag oder Sieblein treiben; alsdann drey Eyerdottern / und ein wenig süßen Kam oder Kern darunter rühren / auch Zucker und Zimmet darein streuen / eine Butter in einer Schüssel zerlassen / den Teig darein giessen / und auf einer Glut oder Kohls Pfanne aufsieden lassen.

23. Ein aufgegangenes Quitten-Rooch.

Nützlich werden die Quitten im Wasser wohl weich gesotten / und durch ein Sieblein in eine tiefe Schüssel getrieben / wohl gezuckert / und alsdann damit lang ungerühret; hernach von zwey oder drey neu-gelegten oder sonst frischen Eiern das weiße und klare darein geschlagen / und mit langem rühren gleichfalls darunter vermischt / daß es zu einen Schaum oder Gest wird: diesen soll man mit stetigem rühren nach und nach in die Quitten eintragen / je länger man rühret / je schöner es wird: zuletzt soll man ein wenig klein- und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darunter mischen / und wann man es gleich anrichten will / eine Schüssel mit Schmalz oder Butter schmieren / und das Rooch fein hoch aufeinander darein richten / wie eine Schnee-Milch oder ein Majen-Mus: alsdann in ein Pasteten-Defelein oder Dorten-Pfanne setzen / backen lassen / und zuletzt Zucker darauf streuen. *

24. Ein Aepffel-Rooch.

Schneide saucere Aepffel zu Spälten / kehre sie in Mehl herum / und backe aus Schmalz / hacke nachmals klein / rühre drey Eyer / einen süßen Kam / ein wenig geriebener Semmel / auch

M iij

Zucker

* Dieses Rooch bächt sich gar bald / und der Ofen hierzu darff nicht sonders heiß seyn; auch soll man es nicht wol ehender backen / als wann man es gleich anrichten will / weil sichs sonst gar bald wieder niedersetzt.