

einen guten Kern / und zwoyrt das geröstete Mehl mit an / daß es dünner ist als ein Sträubelein-Teig / rührts unter die Aepffel / läßt es also sieden / thut ein klein wenig Saffran darein / und wendet den Hasen fein offt herum / daß das Nus nicht stinckend werde: es muß aber in der Dicke seyn / wie sonst ein gemeiner Brey.

62. Ein durre Aepffel- Nus.

Bestlich wasche die durre Aepffel sauber / darnach thue sie in einen Hasen / gieß Wasser daran / laß sieden / wanns wacker eingekochet / so rührs wohl daß es dicklicht werde; darnach schneide rocken Brod / wie in eine Suppen / und rösts im Schmalz daß das Brod fein rösch wird: und wann man das Aepffel- Nus anrichten will / so rühre das geröstete Brod darunter / und richte es an.

63. Ein Birn- Nus.

Nehmet die Birn / schählet selbige / schneidet sie zu vier Theilen / und thut einwendig das Gehäus / mit denen Kernen heraus / darnach röstet die Birn im Schmalz / daß sie braun werden; wann dieses geschehen / gießt Wein daran / und laßt sie auf einer Kohlen dünsten oder sieden: so sie dann weich sind / treibt sie durch / thut Zimmet daran / und laßt sie noch länger sieden: wann ihr es dann anrichten wolt / streuet zuvor Zucker darauf.

64. Ein Birn- Nus / auf andere Art.

Braue die Birnen auf einer Glut / daß sie braun werden / darnach thue sie in ein kaltes Wasser / ziehe die Haut ab / und laß mit einem gebähten weissen Brod im Wein sieden: alsdann treibs durch / zuckers / und wann es noch einmal gekochet hat / so richte es an.

65. Ein