

Zucker und Zimmet darein / laß in einem Reindel oder stollichten Hasen ein wenig Schmalz heiß werden / schütte es darein / gib oben und unten Glut / und laß also kochen.

25. Ein anderes Aepffel-Rooch.

Blate säuerlichte Aepffel / nimm die Schelfen davon hinweg / und das Marck heraus / thue klein gestossene Mandeln / und in Milch geweichte Semmel-Brosamen darunter / stoß alles wohl durch einander ab / daß es fein glatt wird / streue Zucker und Zimmet darein / schütte es in einen Topff / darinnen zuvor ein Stück Butter zergangen / mach oben und unten ein Kohlf Feuer / so laufft es schön auf.

26. Ein Aepffel-Rooch / auf andere Art.

Die Aepffel werden gesotten wie sonst zu einem gemeinen Aepffel-Mus / und durchgeschlagen; dann werden sechs Eyerdottern / ein Löffel voll Kern oder süßen Kam / und eine geriebene Semmel / auch Zucker und Weinbeerl darein gerühret / in einem Reindel ein Schmalz heiß gemacht / jekt-besagtes Eingerührtes darein gegossen / und oben und unten / damit es kochen könne und braunt werde / Feuer gegeben / so geht es ganz heraus.

27. Ein Aepffel-Rooch / noch auf eine andere Weise.

Squere Aepffel werden gleich anfangs abgeschählet / zu dinnen Blätlein oder Scheiben geschnitten / und in eine Schüssel gelegt; dann streuet man Zucker und Zimmet darauf / spritzt es auch mit ein wenig Wein an / deckt es zu / und läßt also dampffen / biß die Schnitten oder Scheiben weich werden. *

28. Ein

* Wann man will / kan man / an statt des Weins / oder auch unter dem Wein Rosenwasser nehmen / und die Aepffel damit ansprizen.