



I. Marilln oder Abricosen zu füllen.



Nehe die Haut von den Marilln oder Abricosen herab / schneide sie von einander / nimm den Kern heraus / stosse Mandeln in einem Mörsel / schneide Rosin oder Weinbeere klein darunter; nimm dann einen Löffel voll Semmel = Mehl / rösts in Butter oder Zucker / gieß ein wenig Rosenwasser oder süßen Wein daran / feuchts mit an / streue Zimmet und Zucker darein / fülle dann diese Füll in die Marilln / setze sie in eine Schüssel / gieß Malvasier oder andern guten Wein dazu / laß also mit einander so lang als weiche Eyer sieden / und trags zu Tisch.

2. Gefüllte Marilln oder Abricosen / auf andere Art.

Schähle die Marilln und schneide sie halb von einander / in gleichen auch Pinien = oder Pistacien = Nüßlein / und eingesmachte Citronen = Schelffen / klein; mische Corinthen oder Weinbeerlein darunter / feuchts mit süßen Wein an / fülls in die in der mitte von einander geschnittene Marilln oder Abricosen / und stürze sie allemal wieder auf einander : setz in eine Schüssel / gieß guten Wein daran / streue ein Trisanet darauf / laß auf der Kohlen auffieden / so werden sie bald weich; und trags dann zu Tisch.

3. Marilln oder Abricosen zu dünsten.

Ne Marilln oder Abricosen werden geschählet / und halb von einander geschnitten; dann nimmt man die Kerne heraus / gießt einen Wein daran / läst sie in einer Schüssel dünsten / streuet Zucker und Trisanet darein / und schneidet Pinien = Nüßlein oder Mandeln darunter : Zulest werden sie auch mit selbigen / oder aber kleinen Stengelein Bisam = Zucker / bestocket / und aufgetragen.

4. Pfir-