

19. Prinelln oder Zibeben zu dünsten/ auf andere Art.

Die Prinelln oder Zibeben / nachdem sie reinlich gewaschen /
und ausgekörnet sind / kan man erstlich im Zucker und
Wein abdünsten / biß sie ein wenig weich werden wollen;
alsdann auf einen erdenen Deller oder Schüssel heraus nehmen /
daß sie zuvor wieder ein wenig verseihen. Indessen stosset oder has-
cket abgezogene Mandeln klein / thut solche in eine Schüssel oder
Näpfflein / reibet ein wenig Eyer = oder ander weisses Brod / thut es
samt einem geriebenen Zucker in ein Pfännlein / und röstets mit ein-
ander / biß das Brod schön licht = gelb wird / man muß aber wohl acht
haben / daß sich solches nicht anlege: hernach rührets unter die Man-
deln / mischet Zimmet / Zucker und Cardamomen darein / wie auch
würfflicht = geschnittenen Citronat / und eingemachte Citronen = oder
Pomeranzen = Schelffen ; rühret alles wohl durch einander / und
feuchtet mit einem süßen / oder nur mit diesem Wein / darinnen die
Prinelln oder Zibeben gedünstet worden / an: Dann leget diese Füll
zu unterst in die Schüssel / und die Zibeben oder Prinelln fein or-
dentlich darauf / damit das Gehäck ganz bedeckt werde; streuet wie-
der Zucker und Zimmet darauf / und besteckets oben mit Citronat /
Citronen = und Pomeranzen = Schelffen / schön Bögen = weiß ge-
schnitten: dazwischen aber kan mans mit länglicht = geschnittenen
Mandeln / oder aber mit Blümlein von weissen Pistacien = Nüßlein /
bestecken.

20. Hieffen oder Hagenbutten zu dünsten.

Körne die Hieffen oder Hagenbutten schön aus / daß das Kraut
davon komme; gieß Wein und ein wenig Wasser daran /
zuckers / setz auf eine Kohlen / und laß es dünsten.



Die durren Hieffen können auch auf diese Manier gedünstet
werden.