

Apffel anrichten will / rühret das geröstete Brod darunter / und richteſs an.

37. Apffel frisch zu kochen.

Nehmet gute mürbe Apffel / wozu die Parſtörffer am besten ſind / ſchählet ſolche / und ſchneidets zu dinnen Pläslein; ſchütets in einen Paſteten- Siegel oder ſtollichten Haſen / gieſſt ein wenig Wein daran / zuckerts nach belieben / und laſſets also mit einander dünſten / biß die Apffel weich werden / und ſich rühren laſſen; alsdann rühret ſie wohl ab / und laſſets noch eine weile ſieden: Wann man nun die Apffel angerichtet / kan man Zucker / oder auch ein wenig Zimmet darauf ſtreuen.

38. Apffel frisch zu kochen / auf andere Art.

Nehmet gute mürbe Apffel / ſchählet und ſchneidets zu Pläslein / wie vor gedacht; thut in einen ſtollichten Haſen ein wenig Bach- oder friſches Schmalz / leget die Apffel darauf / gieſſt ein wenig Waſſer daran / und laßt ſie also ſieden / biß ſie weich werden; alsdann rührets ab wie zu einem Nus: Indeffen reibet ein weiſſes Brod / und röſtet ſolches ſchön gelb im Schmalz: wann ſie nun angerichtet ſind / brennet das geröstete Brod darauf.

39. Gefüllte Birn.

Nehmet die Birn / ſchählet und holet ſie aus / ſo viel möglich iſt; hacket das ausgeholete / wozu man auch wohl andere Birne nehmen kan / klein; thut Mandeln / Corinthen oder Weinbeere / Zucker / Zimmet und Muſcat- Nuß dazu / füllets in die Birn / macht die Pläslein ober wieder darauf / und beſteckets mit Zimmet / damit die Füll nicht heraus lauffe: Machtet dann ein ditznes Teiglein von Eyern / Mehl und Wein an / ziehet die Birn dar durch / und bachets fein gemacht / beſtreuet ſie mit Zimmet und Zucker /