

eker / oder aber machet eine Wein = Brüh mit Zucker und Zimmet darüber.

40. Gefüllte Birn / auf andere Art.

Schählet gute Birn so viel ihr wolt / holet sie aus ; hacket das Heraus = geschnittene zimlich klein / streuet hernach Zimmet und Zucker daran / füllets wieder hinein / kehrets im Mehl um / und bacheets schön rösch ab : so ihr aber das Birn = Gehäck nicht gern einfüllen wollet / so bedienet euch hiezu geriebener mit Zucker angemachter Mandeln / und machet eine Weinbrüh darüber.

41. Birne im Aschen zu braten.

Nehmet gute Birn die nicht zu groß sind / nehmet sie ein / schla = zget in ein nasses Werck / und leget in einen reinen Aschen / bratets wohl daß sie weich werden ; alsdann ziehet das obere Häutlein herab / daß die Birne schön gang / und die Stiele auch daran bleiben : sezet darnach zusammen in eine Schüssel / daß die Stiele über sich stehen ; weichet gute Zimmet im Wein / zerschneidets aufs allerschönste / und zwar je schmäler je zierlicher : bestecket nachmal die Birn rings herum mit der im Wein eingeweichten Zimmet / wie auch länglicht = geschnittenen Mandeln oder Pistacien = Nüßlein / daß sie sehen wie Igel / und giesset einen guten Spanischen Wein daran / streuet Zucker darauf / deckets zu / sezet auf eine Kohlen / lassets auffieden ; und wann man sie zu Tisch tragen will / so bestreuet sie mit Zucker / überzogenen Anis / Fenchel / Cardamomen und Cubeben.

42. Birne wie gelbe Ruben zu kochen.

Schählet die Birne / schneidet sie wie Ruben / doch nicht zu klein ; röstets fein gemacht im Schmalz / daß sie gelblicht werden ; wanns geröstet sind / giesset einen Wein darüber / lassets über einem Kohlfeuer kochen / würkets mit Zimmet / Zucker / ein wenig Muscatenblüh und Saffran ; thut Weinbeere und ausgeholet