

I 53. Aufgelauffen = gebachene Weixeln.

Brennet ein wenig heisses Schmals ins Mehl / doch nicht zu viel / daß das Mehl trocken bleibt; giesset ein wenig Wein und Bier / wann es zuvor warm gemachet worden daß man einen Finger darinnen leiden kan / daran / und machet es folgendes mit Weissen von Eyern zu einem zimlich dicken Teig an: Bachet jede Weixel besonders / giesset öffters auf / sehet aber ja zu / daß das Schmals nicht zu heiß und nicht zu tieff seye.

I 54. Gebachene Aepffel.

Schählet Parstörffer = oder andere süsse Aepffel / lasset sie ganz; bohret aber mit einem Messer / oder besonders dazu gemachten Eisen / den Busen / zusamt denen einwendigen Hülsen und Kern = Häuslein / heraus: Machet einen Teig vom schönen Mehl / Zucker / und sied-heissen Wein an / und zwar also / daß der Wein zu erst gezuckert / und so dann das Mehl damit angezwieret werde / doch nicht zu dinn / lasset ihn auch nicht zu kalt werden; ziehet dann die Aepffel durch den Teig / und bacheß aus Schmals.

I 55. Gebachene Aepffel / auf andere Art.

Wann die Aepffel geschählet / und die Busen ausgestochen / melbet sie entweder nur also schlechter dings / oder aber in einem Teiglein von Mehl / Zucker und Wein / oder aber von weissen Bier / und einem Löffel voll Milchram angemachet / ein; ziehet die Aepffel durch den Teig / bacheß aus Schmals / und trageß entweder also trocken / oder aber in einer süssen Brüh zu Tisch.



Oder:

Man kan die Aepffel entweder ganz / oder aber / welches besser ist / halb entzwey geschnitten / und uneingemelbet ohne allen Teig / wie