

SE 355E 355E 355E SE 35 35:5E 355E 355E 355E 355E

1. Marilln oder Apricosen zu füllen.

S Nehme die Haut von den Marilln oder Apricosen herab / schneide sie von einander / nimm den Kern heraus / stosse Mandeln in einem Mörsel / schneide Rosin oder Weins Beere klein darunter; nimm dann einen Löffel voll Semmel-Mehl / röste sie in Butter oder Zucker / giesse ein wenig Rosen-Wasser oder süßen Wein daran / feuchte es mit an / streue Zimmt und Zucker darein / fülle dann diese Füll in die Marilln / setze sie in eine Schüssel / giesse Malvasier oder andern Wein darzu / lasse sie also mit einander so lang als weiche Eyer sieden / und trage selbige zu Tisch.

2. Gefüllte Marilln oder Apricosen / auf andere Art.

S Schäle die Marilln und schneide sie halb von einander / in gleichen auch Pinien- oder Pistacien-Nüßlein / und eingemachte Citronen-Schelffen / klein; mische Corinthen oder Weins Beerlein darunter / feuchte sie mit süßen Wein an / fülle in die in der Mitte von einander geschnittene Marilln oder Apricosen / und stürze sie allemal wieder auf einander: setze sie in eine Schüssel / giesse guten Wein daran / streue ein Trisanet darauf / laß auf der Kohlen aufsitzen / so werden sie bald weich; und trage sie dann zu Tisch.

3. Marilln oder Apricosen zu dünsten.

Nehme Marilln oder Apricosen werden geschälet / und halb von einander geschnitten; dann nimm die Kerne heraus / giesse einen Wein daran / lasset sie in einer Schüssel dünsten / streuet Zucker und Trisanet darein / und schneide Pinien-Nüßlein oder Mandeln darunter: Zulezt werden sie auch mit selbigen / oder aber kleinen Stengelein Bisam-Zucker / bestreuet und aufgetragen.

4. Pfers