

Reiskopf von Borsdorfer=Äpfeln.

So viel Personen, so viel große Borsdorfer Äpfel schält man, schneidet oben einen Deckel ab, höhlt sie aus, wäscht 4 Loth große und kleine Rosinen, läßt sie in ein wenig Wasser aufquellen, gießt das Wasser wieder davon, mengt etwas Zucker und Zimmet, ein wenig Citronenschalen und Citronat unter die Rosinen, füllt die Äpfel damit, bestreicht ein rundes Blech mit Butter, setzt die Äpfel darein, kocht ein Viertelpfund Reis dick in der Milch, läßt ihn erkalten, rührt damit ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 5 ganze Eyer darein, den kalten Reis nebst 6 Loth Zucker und einer halben klein geschnittenen Citronenschale darunter, rührt alles wohl untereinander, gießt die Masse über die gefüllten Äpfel, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen aufziehen.

Dürr gekochte Sägen (Sangbuden) als Gemüse.

Zwey Hände voll gepuzte Sägen, ein Viertelpfund große (Zibeben) und eben soviel kleine Rosinen, eine Hand voll dürre Kirschen, eine Hand voll Brunellen oder geschälte Zwetschgen, alles dieß wäscht man etlichemal sauber aus warmem Wasser, setzt es hierauf mit einem Schoppen Wasser und einem Schoppen Wein zu, thut etwas Citronenschalen, ein Stücklein Zucker und etwas Zimmet dazu, schneidet von einem halben Kreuzerweck Bröckelein, röstet sie im Schmalz gelb, richtet das Gemüse an, sobald es nämlich kurz (bis auf wenig Brühe) eingekocht ist, und streut das geröstete Brod darauf.

Gemüse von Rosinen.

16 Loth (ein halbes Pfund) kleine Rosinen werden sauber gewaschen, mit halb Wasser und