

Churf. Meinzischen Mundtkochs. CLVI

Tuch/machs süß mit Zucker vñ gestossenem Zimmet/laß damit auffsieden/so wirt es gut vñ wolgeschmack. Vnd ein solches Musz kanstu geben kalt oder warm/vnd magst auch ein Turten darauß machen.

208. Ganze Vngerische Pflaumen gekocht mit Wasser vnd Wein/gib sie warm auff ein Tisck/vñnd bestraw sie mit Zucker/oder gibs kalt/so ist es gleich so viel. Mancher nimpt Butter zu den Vngerischen Pflaumen/ist aber einem Menschen gar widerwertig vnd vngesundt.

209. Nimb Vngerische Pflaumen die dürr seyn/wasch sie sauber auß/vnd thu die Kern hinweg. Die Pflaumen thu in einen Mörzel/vnd stoß mit kleinen schwarze Rosein/nimb zwey oder drey Eyerdotter darunter/vñ ein wenig Zimmet/nimb Schnitten von einem Beck/vnd behe sie auff der einen Seiten/vnd auff der andern nicht/vnd streich die Füll auff die Seiten/die du hast abgebeht/legs in ein Turtenpfann/vnd thu ein wenig Butter dar- ein/sez auff ein Roßt/vnd thu Kolen darvnter/thu ein Hafendeck mit Kolen darvber/das oben mehr Hiß gehet als vnten/schaw oft darzu/das du es nit verbrennest/denn es läßt sich geschwindt backen/gibs warm auff ein Tisck/vnd bestraw es mit weissem Zucker. Vñnd die Speiß nennet man Pouesen von Vngerischen Pflaumen gemacht.

210 Nimb ein Beck/reib in/vnd beschneidt in am ersten/das das braun darvon kompt/thu es in ein Vberzinten Fischkessel/vnd geuß ein gute Hennen oder Kindfleischbrüh/die lindt gesalzen ist/darvber/vnd laß damit sied- den. Vnd wenn du es schier wilt anrichten/so rür Eyerdotter darein/so wirt es glatt/lieblich vnd gut. Diese Speise nennet man Panada.

211. Nimb kleine schwarze Weinbeer/mach sie fein rein/vnd stoß sie in einen Mörzel mit einem gebehten Beck/mach es lindt mit Wein/vnd stretch es durch ein Härin Tuch/mach es süß mit Zucker vnd gestossener Zimmet- rinden/laß damit auffsieden/gib es warm oder kalt/so ist es auff beyde ma- nier gut. Vnd wenn du es anrichtest/so bestraw es mit Zucker/es sey kalt o- der warm/ist es auff beyde manier gut.

212. Nimb Weichsel mit dem Stengel/mach ein Teig an mit Mehl vnd mit Wein/stoß die Weichsel darein/vnd wirffs flugs in heisse Butter/vñnd back's geschwindt auß/das der Safft nicht heraus rinnet/gibs warm auff ein Tisck/bestraw es mit weissem Zucker/so ist es auch gut.

213. Nimb ein Beck/schneidt Schnitten fein dünn darauß/nimb Epffel/bräum sie auß Butter/hack sie mit schwarzen Rosein klein/nimb Butter in ein Pfannen/vñnd mach sie heiß/thu die Epffel darein/vñnd rößt es wol/thu Zucker vnd Zimmet darvnter/rürs immerzu/bisß wol geröst ist/dz nit
anbren-