

kalt werden. Mach ein Teig darzu von lauter Wein vnd Mehl / back's fein sauber auß / so bleiben sie resch / bestraw sie mit Zucker / vnnnd gib sie warm auff ein Tisch.

18. Schneidt Epffel voneinander / wenn sie geschelet seyn / schneidt den bußen hinweg / vnd back sie mit einem solchen Teig auß heisser Butter / vnd gib's warm auff ein Tisch / bestraw es mit weissem Zucker. Oder nim die Epffel ganz / vnd stoz den bußen heraus mit einem hohlen Eysen / dz der Apffel nichts desto weniger ganz bleibet / back's mit solchem Teig auß / vnd gib's warm auff ein Tisch.

19. Nim Pelzschwammē / schneidt sie fein länglicht / nicht dick / wasch sie fein sauber auß. Nim Griesz vnd Mehl durcheinander / salz vnd pfeffers / bestraw die Schwammen wol darmit / vnnnd wirff sie in heisse Butter / vnd laß sie fein langsam backen / bestraw sie mit Pfeffer / vnd gib's warm auff ein Tisch / so ist es ein gebackens von Schwammen.

20. Nim warme Milch / vnd schlag Eyer darvnter / mach ein Teig an mit schönē weisse Mehl / nim ein wenig Bierhesen vnd Butter darzu / laß in ein weil stehn hinder dem Ofen / daß er vber sich steiget / mach in wider zuhauff / vnd salz in ein wenig / walg in darnach fein sauber auß / wirff schwarze Rosen darüber. Nim ein Balger / der fein warm / vnnnd mit Butter geschmiert ist / vnd leg in auff den Teig / schlag den Teig darüber / vnd bind ihn mit einem Zwirnsfaden zusammē / daß er nicht herab fellt / leg's zum Feuer / vnnnd wendts fein langsam omb / so wird es sich sauber brate. Vnnnd wenn's braun wird / so nim ein Pensel / vnd steck in in heisse Butter / vnd bestreich dē Kuchen damit / so wird er schön bräunlicht. Vnd wenn er gebraten / so thu in von dem Balgerspieß / vnd steck beyde Löcher zu mit saubern Tüchern / daß die Hiß darbey bleibet / laß also bleibē / bisz kühl wird / so gib's kalt auff ein Tisch / so wird es fein mürb vnd gut. Vnd man nennet es Spießkuchen.

21. Nim Epffel / richt sie zu wie zu den Krapffen / bestreich ein Oblat damit / vñ leg einander Oblat darauß / dz auff einander bleibet / schneidt in zu 2. oder 3. stückē / vnnnd stoz die örter in den Teig / den du mit Wein hast ange-macht / wirff's in heisse Butter / vñ back's geschwind hinweg / gib's warm auff ein Tisch / vnd bestraw es mit weisse Zucker / so ist es gut vnd wolgeschmack.

22. Nim geriebene Mandeln / mach sie an mit Zucker vnd Rosenswasser / vnd bestreich den Oblat damit / leg den andern Oblat darüber / back's auch auß wie vorhin vermeldt ist / wie man den gefüllten Oblat backen sol.

23. Nim Eyer / schlag sie durcheinander / vñ laß sie durch ein Härin Tuch lauffen / salz die Eyer / vñ geuß sie in gesottē Milch / rürs omb / bisz auffseudt

Et iij vnd