



Des andern Theils Sechster Absatz / Von Tarten.

I. Prunellen-Tarten.

Alschet die Prunellen sauber / gießet Malvasier / oder andern Wein daran / lasset sie kochen; darnach machet einen Tarten-Teig / welgert ihn / schmieret die Pfanne mit Butter / und leget den Teig darein. Stecht ihn aus mit einem Eisen / wie das Kupfer Num. II. weiset / alsdenn bratet geriebene Semmel / thut Zucker / Zimmet und geschnittene Pinusnüsslein / auch Pistazien und Zitronat darzu. Leget die Prunellen und dieses genennete / so dicke ihr wollet / eine Schicht um die andere. Die oberste aber muß von Prunellen sein: Darnach bestekket sie mit Pinusnüsslein und Zitronenschaalen. Wollet ihr keinen Deckel darüber haben / so vergöldet die Nüsslein oben / gießet etwas von dem Malvasier oder Wein daran / darinnen sie gekochet sein / und lasset sie bakken.

2. Prunellen-Tarte.

Man nimt zu einer Tarte zwei Pfund Prunellen / darauf muß man geben ein wenig Wasser und Wein / und sie eben auf dem Feuer damit brechen lassen / denn thut man ein gut Stück Butter / Zucker / Caneel und Muskatblumen darzu / und läst sie ferner schmoren / daß sie ganz zu Muse werden / darauf thut man sie in die Pfannen.

3. Prunellen-Tarte.

Weiche die Prunellen in Wein / mache einen Tartenboden / lege gebratene Semmel darauf / und setze die Prunellen darein / gieß ein wenig darein / und laß sie bakken.

R l iij

1. Quit-