

Stärkemehl / so gut du es haben kanst / und wirke nach gerade so viel hinein / und so lange / bis es sich ziehen lässet / wie ein Haar. Wenn du es hernach verarbeitest / mustu den übrigen Teig in eine zinnerne Kannen legen / sonst wird er gleich hart. Wenn du was wilt zusammen kleben / muß es mit Gummi geschehen.

91. Eine Körbel-Tarte.

Darzu muß man nehmen ein gut theil Körbel / denselbigen ganz klein hacken / und ein wenig kochen / denn muß man das Wasser abseihen / und süßen Rahm / Corinten / Zucker / gestoßenen Zwiebalk / ein Ei mit den weißen / drei Eierdottern / und ausgeschmolzene Butter darunter rühren.

92. Eine andere Körbel-Tarte.

Der Körbel muß ganz klein gehacket werden / denn muß man gerieben Weisbrod darzu thun / ein gut theil geschmolzene Butter / Caneel / gestoßenen Pfeffer / ein oder zwei Eierdottern. Dieses alles zusammen in den Teig gethan / und gahr gebacken.

93. Die dritte Körbel-Tarte.

Darzu muß man nehmen eine gute Menge gehacketen Körbel / ein gut theil ausgeschmolzene Butter / sechs Eier / meistens aber nur die Dotter / gerieben Weisbrod / auch Caneel / Zucker und Corinten.

94. Körbel-Tarte.

Nehmet jungen Körbel / hacket ihn klein und drücktet den Saft etwas daraus : Menget es mit Butter / Corinten / Zucker / gestoßenen Zwiebalk / Zimmet / Rosenwasser / und sechs oder acht Eiern / wol untereinander / thut es in den Teig / und lässet es backen.

95. Eine Körbel-Tarte auf eine andere Art.

Nehmet jungen Körbel / verleset / waschet und hacket ihn / thut darzu ein halb Pfund Corinten / sechs oder acht Eier / alsdenn nehmet ein halb Quartier süße Milch / thut für 4 Pfennig geriebene Semmel / auch ein gut Stück Butter darein / und kochet es auf. Wenn es gahr / so thut das vorerwehnte darzu / auch Zucker und etwas geschmolzene Butter : Wenn es noch zu dünne / so stoßet ein oder mehr Zwiebalk / und rühret es darzu / thut es in die Tarten-Pfannen / bestreuet es mit Caneel / und machet einen durchgeschnittenen Boden darauf / lässet es gahr backen / so ist sie fertig.

N n ij

96. Eine