

gelbe Rüben zu schneiden pfleget; schlaget hernach zu einem Pfund
 Feig / ein Pfund Zucker zu kleinen Stücklein / gießet in einem mes-
 singen Becken ein halb Seidlein Wasser daran / lasset es sieden / aber
 nicht gar zu dick / wie zu den Zelten / doch also / daß er spinnet:
 Schneidet von zweyen Citronen die Schelffen herab / auch einwen-
 dig das Weiße heraus / und nachmal / wann sie im frischen Wasser
 ge'egen / den halben Theil derselben länglicht / den andern halben
 Theil aber würfflicht; marcket das Marc davon auch aus / thut es
 zusammen in ein Schüssellein / und ein wenig Zucker daran / lasset es ei-
 ne weile also stehen / und schüttet / wann der Zucker gesotten ist / die
 Quitten zusamt den Citronen darein; lasset es ferner mit einander
 sieden / biß es sich vom Becken ablöset; man muß aber die Quitten
 nicht sehr verrühren / sondern ganz gemach unten am Boden auf-
 rühren / damit sie sich nicht anlegen; gießet sie nachmal in ein gläs-
 ernes Schällein / oder in blechene Mödelein so keine Böden haben /
 oder Schächtelein; ziehet aber die Mödel zuvor durch ein Wasser /
 stellet hernach auf ein zinnernes oder marmelsteinernes Blat / und
 ziehet dann / wann sie eine weile gestanden sind / wieder heraus.

130. Parstörffer = Aepffel = Latwerg.

MAn nehme sechs Aepffel / schähle und siede sie im Röhren-Was-
 ser / doch nicht gar zu weich; schneide dann dinne Stücklein /
 wie zu einem Aepffel-Mus / daraus / wäge so viel Zu-
 cker / so schwer als die Aepffel sind / dazu / lasse beedes mit einan-
 der sieden / und wann sie eine gute weile gesotten haben / rühre
 man von einer Citronen das Marc / und die klein-geschnittene
 Schelffen / darunter: Oder man kan / an statt des Röhren-Was-
 sers / den Saft von Parstörffer-Aepffeln nehmen / auch die
 Aepffel / an statt des schneidens / schaben / so wird die Latwerg
 kräftiger und weisser; vor allen aber lasse man sie ja nicht lang sie-
 den: Oder man siede auch erstlich den Zucker wohl dick / wie bey
 der Citronen-Latwerg / und rühre dann das Marc samt den

Uuuu ij

Citros