

I 42. Saurach- oder Wein- Lägelein-
Morselln.

Bisset unter einen schönen geläuterten Zucker einen Saurach-
oder Wein- Lägelein- Safft / rührets wohl unter einander /
biß der Zucker feucht und dick wird / schneidet / nach belieben /
Pistacien- Nüßlein darein ; giessets dann auf einen Marmorstein /
oder zinnerns Blech / und schneidet oder formirets / nach gefallen /
zu Strickeln oder Morselln. *

I 43. Saurach- oder Wein- Lägelein-
Morselln / auf andere Art.

Lasset einen schönen lautern Wein- Lägelein- oder Saurach-
Safft / in einem messingen Pfännlein / mit Zucker so lang sie-
den / biß man siehet / daß der Zucker eine schöne Farb bekom-
met / und dick wird ; giesset dann Grieben daraus / setets in einen
Ofen / und lassets ertrocknen.

I 44. Quitten- Morselln.

Mreibet ein halb Pfund Quitten- Marck durch / wie man zu
denen Quitten- Zelten insgemein zu thun pfleget ; thut selb-
ges neben einem halben Pfund gestossenen Zucker in ein Kes-
selein / laßt es sieden / rühret / nach belieben / Citronen- und Pomeran-
ken- Schelffen / wie auch gröblich- gestossene gute Gewürz / als
Zimmet / und Muscatnuß darunter ; lassets aber alsdann nicht
mehr sieden / sondern giesset die Grieben auf ein Blech / und schnei-
dets nach belieben. **

XXXX

I 45. Tri-

* Diese Morselln können auch gemacht werden / wie die Num. 140.
beschriebene Citronen- Morselln.

** Man kan auch / wann es beliebt / den Zucker zu erst läntern / alsdann
das Quitten- Marck darein rühren / und so dann dick sieden lassen ; zuletzt
aber das Gewürz darein rühren.