

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

**B**isset 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.

**S**isset 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.

**M**reibet 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.