ses halbe Ey darauf / überziehet es auch aussenher mit einem weissen Spiegel / und lasset es also ertrocknen.

Ulmer-Brod.

Dabey ist Num. 58. mit anzumercken /

DAß man auch ein Trünck-Gläßlein süssen Wein / oder an dessen statt / etwan drey Eß-Löffel voll Brandwein und einen halben Vierding / oder ein Achtel-Pfund zerlassene Butter darunter mischen könne.

Zelten von Quitten und Parstörffer-Aepffeln.

Folgend auf Num. 115.

ZErbrocket oder zerschlaget anderthalb Pfund deß schönsten Zuckers / giesset in einem Kesselein drey Achtel-Pfund Röhren-Wasser daran / lasset ihn langsam zerschleichen; schählet aber und schneidet zuvor Quitten wie die Aepffel zu einen Mus / in ein Töpffelein oder Häfelein mit Röhren-Wasser / lasset sie zimlich weich sieden / und zwingets dann durch ein reines Tuch / daß es ein dicker und schleimichter Safft wird: Eben auf solche Art siedet auch Parstörffer-Aepffel zimlich weich / jedoch zusamt der Schelffen; langet selbe nachmal aus dem Wasser / schählet und schabet sie / reibets durch ein Sieb: Nehmet dann dieses Marcks von Aepffeln ein Viertel-Pfund / und deß vorgedachten dicken Quitten-Safftes ein halb Pfund / rühret beedes zusammen in einer Schalen wohl ab; setzet dann den im Röhren-Wasser zerschlichenen Zucker auf ein Kohl-Feuer / verfaumet selbigen / und lasset ihn wohl dick sieden / daß er von einem Zinnernen Teller geschoben werden kan / wie die Rotulæ oder Scheuffelein; rühret dann den Zucker geschwind darein / lasset aber das Kesselein über dem Feuer stehen / füllets ohne Verzug / so schnell als möglich / in die Mödel; und ist nichts daran gelegen / ob schon der Quitten-Zeug mit dem Zucker noch einen Wall thut /

dann