

23. Stolkwurzel vberzogen.
24. Ingwer vberzogen.
25. Von allerley Wurkeln/die ein wolgeschmackten Geruch haben.

Wenn du ein solches Confect wilt vberziehen mit Zucker/so nimb ein sauber kuppfern Becken / das zwo Handhaben hat / hengs in die Höhe an ein Strick zu benden Handhaben/ setz ein glut Kessel mit glüendē Kolen darunter/ thu das Confect in das Becken/ vnd machs fein warm/ geuß schön geläuterten Zucker darzu/ vnd rür es oft darmit/ bisz das Confect den Zucker an sich nimpt/ so wirt es schön weiß vnd trucken. Also vberzeucht man allerley Korn mit Zucker/ vnd allerley Gewürk/ so wirdt es gut vnd auch wolgeschmack.

Von anderm Confect / wie man es zurichten soll.

I.

Nimb Wasser vnd Zucker/ vnd laß auffsieden / schel Epffel vnd schneidt sie voneinander/ oder nimb sie ganz/ vnd stich den bu-
Ben mit einem scharpffen hohlen Eysen auß / das der Apffel ganz bleibt/ vnd wenn das Wasser sampt dem Zuck: r auffge-
sotten ist/ so wirff die Epffel darein/ vnd laß sieden/ bisz sie weich werden/ zeuch sie auß auff ein saubers Bret/ vnd laß den Sirup sieden / leg die Epffelschnitt wider darein/ vnd laß damit einen guten Sudt auffstun/ das es nicht anbrennet / zeuchs auß / vnd legs in die Schüssel fein rundt herum/ vnd geuß den Sirup oben darüber/ vnd laß kalt werden. Vnd wenn du es wilt auff ein Tisch geben/ so bestraw es mit kleinem vberzogenem Con-
fect/ so ist es gut vnd zierlich.

2. Pfersig Confect mach wie zuvor vermeldt ist.
3. Marillen Confect.

4. Nimb Birn/ schel sie/ vnd laß die Stengel daran/ schab die Stengel/ vnd setz sie in Wasser zu/ vnd laß sie sieden/ vnd wenn sie beginnen rötlich zu werden/ so mach sie wol süß/ vnd laß sieden/ bisz die Brüh dick wirt/ geuß die Brüh vber die Birn/ vnd laß kalt werden. Vnd wenn du es wilt auff ein Tisch geben/ so bestraw es mit Zucker/ denn die Birn werden fein rot/ wenn man sie seudt.

5. Nimb