

Kochbuch M. Marx Rumpolts/

15. Haselnuß Kern Confect.
16. Haselnuß Confect mit grünen Stengeln/die nicht zeitig seyn.
17. Marillen Kern Confect.
18. Pfersig Kern Confect/wie man die Mandel Confect macht.
19. Belzkirschen Confect.
20. Johannisbeer Confect.
21. Spilling Confect/sie seyn geschelt oder nicht/das man sie von einander schneidt/vnd den Kern heraus thut/vnd den Sirup wol gesotten/das er dick wirdt/wirff die Spilling geschwindt hinein/legß auff in eine Schüssel/vnd laß kalt werden. Vnd wenn du es wilt auff ein Tisch gebē/so bestraw es mit kleinem Confect/der mit Zucker vberzogen ist.
22. Schlehen Confect/wie man Kirschen Confect macht.
23. Vngerische Pflaumen Confect/es sey weiß oder braun. Nimb die sauren Reichsel/vnd thu die Stengel darvon/setz sie in einen Kessel auff dz Feuer oder Kolen/vnd laß auffsieden/denn sie geben von sich selbst Saft genug. Wenn sie kalt seyn/so streich sie durch ein Härin Tuch/thu sie in ein vberzündten Fischkessel/vnd setz auff Kolen/laß sieden/vnd rürß vmb/das nicht anbrennet. Vnd wenns halb eyngefotten ist/so nimb gestoffenen Zimmet vnd Neglein darvnter/machs wol süß mit Zucker/vnd laß darmit sieden/bisß wol dick wirt/setz hinweg/vnd laß kalt werden/so kanstu es auffheben/so helt sichs ein Jar oder zwen.
24. Du magst auch wol ein solche Latwerge machen von Hollunderbeer/das man kein Gewürß darvnter nimpt/nur Zucker/oder ohne Zucker/sonderlich wann man es brauchen wil zur Arbenen.
25. Ein Latwerge gekocht von Schlehen. Man mag auch Zimmet/Neglein vnd Zucker darvnter nehmen/so wirt es gut.
26. Ein Latwerge gemacht von Spierling.
27. Ein Latwerge von Manbern.
28. Auch von Espeln.
29. Ein Latwerge gemacht von Haynbotten/da darff man nicht mehr als Zucker darzu.

Vno