

Eyer darein, daß er schmeidig werde, darzu Zimmet, kleine Rosinen, geschnittene Mandeln und ein wenig Rosenwasser, zuletzt Zucker. Dann nimm Semmel-Schnitten, streiche es darauf, so hoch du es haben wilt. Betrüpse sie oben mit Eyer-Dottern, setze sie in eine Brat-Pfanne, und laß sie in einem Ofen, oder bey dem Becker backen. Wenn es genug, so nimm es heraus, bestreiche die Semmel auf dem andern Orte auch, setze es wieder in die Pfanne auf das Gebackene. Laß es auf der andern Seite auch backen. NB. Du kanst auch Teig machen, wie zu den grossen Gladen, und kleine Schachtel-Läuste oder Blecher herum setzen.

Wie man allerhand candiren soll.

787. Von Gewürz, Früchten und Blumen.

Der Zimmet muß klein oder grob, wie du wilt, fein trocken geschnitten seyn; die Nelcken müssen ganz trocken seyn; Venetianische Mandeln müssen unabgezogen, nur mit einem Tuche fein abgerieben seyn; Muscatenblumen groß; die Früchte, als: Citronen, Pomeranzen, Aepfel oder Birnen müssen alle zuvor in Zucker eingemacht seyn, und wiederum wohl getrocknet werden; Kräuter und Blumen-Wercke muß man alle in einem Buch fein glatt pressen und aufdrücken, daß sie glatt bleiben, oder durch einen gesottenen Zucker ziehen, wieder trocknen, und zum Candiren behalten. Die Gewürz kan man alle durcheinander, oder besonders candiren. Was man nun candiren will, soll man einrichten

richten