

und Citronen = Schelfen: man kan auch die weissen Pistacien Nüßlein / den Tag zuvor / in ein Wasser legen: alsdann am andern darauf folgenden Tag subtil mit einem Messerlein in der Mitte aufschneiden / das darinn ligende Körnlein heraus nehmen / und wieder in ein frisches Wasser legen / so wird ein Blümlein daraus / welches man zwischen diese Citronat = Bögen zur Zierd auch mit aufstecken kan.

3. Noch ein Malvasier = Kus.

Nehmt sechs oder sieben Eyer / siedet sie hart / schneidets auf / nehmt die Dottern heraus / rühret sie glatt mit Malvasier ab; weicht auch vorher ein wenig geriebenes Eyer = Brod / oder die Brosamen von einer Semmel in Malvasier / thuts unter die abgeriebene Dottern; ingleichen auch gehackte Mandeln / Zimmet / Cardamomen / Muscat = Nuß oder Blühe / und geriebene Citronen = Schelfen / drucket etwas vom Safft darein / und zuckerts nach belieben: ist es zu dick / kan man noch ein wenig Malvasier daran gießen. *

4. Ein ander Malvasier = Kus.

Nimm ein Pfund Mandeln / stosse sie mit Rosen = oder Zimmet = Wasser / schneide von einem halben Beck die Rinden alle herab / und die Brosamen fein dinn / wie in eine Suppe / gieß den achten Theil einer Maas Malvasier daran / laß über Nacht stehen; nimm ferner ein halb Pfund Zucker / mische es zusammen abgestossenen Mandeln und eingeweichten Semmel = Brosamen zusammen / und reibs wohl untereinander ab / legs so dann auf einem Teller in eine Schüssel / formire es wie einen Tigel oder Berg / nach gefallen; leg ein Papier auf das Berglein / und bestreue es also mit Zimmet / daß ein Feldlein um das andere nur damit bestreuet werde / und das / wo das Papier gelegen / weiß bleibe: ist aber ein Tigel / so muß er über und über mit Zimmet bestreuet werden / und nichts

* Man kan / so es beliebt / an statt des Malvasiers einen Reinsal nehmen.