

43. Ein Wandel-Nus / auf
andere Art.

Man nimmt ein Pfund Mandel / ziehet sie ab / und hacket acht
hart gesottene Eyer wohl klein / stößt die Mandeln / aber nicht
zu hart / thut solche in einen Reibscherven / würfft Zucker dar
ein / und reibet alles unter einander / schüttets hernach in eine
Schüssel / macht einen Löffel in Malvasier naß / streicht es mit
selbigem übersich gleich einem Berg schön glatt in die Höh / und bez
streuet es mit Zimmet.

44. Noch ein Wandel-Nus / auf
andere Art.

Sosset Mandeln / nehmet eine gute süsse Milch / und zu einer
Maas derselben das Weisse von sechs Ehern / zerlopfft die
Milch und Eyerweiß wohl zusammen / rührt die gestossene
Mandeln / wie auch Zucker und Rosenwasser darunter / lassets einen
Sud aufthun / und gebt es also kalt zu essen.

45. Ein Wandel-Nus / wiederum
auf andere Art.

Die Mandeln werden mit Rosenwasser angestossen / daß sie
wohl nach selbigen riechen; dann weichet man die Brosament
von einer Semmel in Kern oder süssen Kam / wann sie nun
weich sind / werden sie durch einen Seiher oder Durchschlag getrie
ben / und an die Mandeln gerühret: dann läßet mans einen Sud
thun / und zuckerts; solte es aber zu dick worden seyn / giest man
noch mehr Rosenwasser zu / und richtets in eine Schüssel / streuet
Zimmet darauf / und alsdann kan mans / nach gefallen / entweder
kalt oder warm geben.

S

46. Noch