

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 148. Zimmet = Mandeln.              | 152. Spieß = Kuchen oder Briegel = Krapffen. |
| 149. — — — Röhrlein.                | 153. — — — auf andere Art.                   |
| 150. Negelein.                      | 154. — — — auf andere Weise.                 |
| 151. Aufgelauffener Bisam = Zucker. | 155. — — — noch anderst.                     |

## I. Marzepan = Zeug.



Thmet ein Pfund Mandeln / weichet sie in ein kaltes Wasser / biß sich die Schelffen abziehen lassen ; wann man selbige abgezogen hat / so waschet sie aus einem frischen Brunnen = Wasser / und reibets im Reib = Scherben mit Rosen = Wasser klein ab : Darnach rühret

unter ein Pfund Mandeln / ein halb Pfund rein = gestossenen Zucker / setets in einem messingen Becken auf ein Kohl = Feuer / und rührets inmer zu ein / daß es sich nicht anlege ; trocknet also diesen Zeig so lang ab / biß er nicht mehr am Finger klebt : schüttet ihn nachmal heraus auf ein Bret / daß er ein wenig erkühle / und wircket ihn mit etwas Mehl und Zucker aus. Etliche gebrauchen an statt des gemeinen Mehls / ein Krafft = oder Stärck = Mehl zum auswircken / es muß aber die weiße Stärck zuvor klein gestossen werden / und durch ein härenes Sieblein ausgebeutelt seyn ; auch kan man diesen Zeig im Keller über Nacht stehen lassen / so wird er schön zähe und läset sich besser verarbeiten : Aus diesem Marzepan = Zeug kan man allerley Früchte und Marzepan / nach belieben machen / wie solches aus dem nachfolgenden deutlicher erhellen wird.

## 2. Tragant = Zeig.

**S**osset ein Loth Tragant klein / gießet vier Loth Wasser / halb frisches / und halb Rosenwasser daran / last es vier und zwanzig Stunden weichen ; pressets dann durch ein klares Tüchlein / und reibet ihn auf einem klaren Marmorstein / oder auch in einem Marmor = steinernen Mörsel schön glatt ab : Mischet dann einen

M m m m m ij

Zierding