

Feuer eintrocknen / und giesset / wann er wohl heiß ist / einen Löffel voll Teig nach dem andern darauf / biß der Spieß voll wird; begiesset ihn leßlich mit Butter / daß er schön gistet; er muß aber anfänglich ein helles Feuer haben / und wann er sich zu bräunen anfänget / ein gemaches / damit er ausbraten kan: Wann man ihn aber gar gut machen will / mischet man Zucker / Muscatnuß / Muscatblüß und geschnittene Zimmet darunter / nimmt ihn dann / wann er gebachen ist / gemach vom Spieß herab / daß er nicht zerbricht / machet von Zucker und Rosenwasser einen Spiegel an / bestreicht den Kuchen damit / und überstreuet ihn mit gefärbten Bisam = Zucker.



Anhang