



Zu dem Funffzehenden Theil.

Ribes = oder Johannes = Beerlein / trocken
zu candiren.

Folgend auf Num. 18.

Zehet schön frisch = und grosse Ribes oder Johannes = Beerlein /
so noch an den Sträußlein hangen / durch ein frisches Wasser /
lassets dann auf einem Tuch wohl abtrocknen; werffes einen zu klei-
nen Stücklein zerschlagenen Zucker in ein Pfännlein / läutert / und
lasset ihn noch ein wenig länger sieden / daß er etwas dicklicht wird;
rüttelt aber auch ein gut Theil schönen Zucker durch ein Sieb oder
Mäiterlein / auf ein reines Schreib = Papier / ziehet die Sträußlein zu-
erst durch den geläuterten Zucker / und kehrets dann in dem andern
durchgesiebten Zucker wohl herum / daß derselbe daran klebend bleibe /
und die Beerlein schön weiß anzusehen seyn / das Rothe aber nur ein
wenig dadurch heraus scheine; leget sie dann auf ein Papier in ein
Sieb und lassets ertrocknen / so werden sie etwas härklicht.



Zu dem Sechzehenden Theil /

und zwar

Beh dem süßen Butter = Sorten.

Num. 7. ist noch hinzu zu setzen.

Daß derselbige / wann er ganz fertig ist / neben herum zierlich
ausgeschnitten / mit einem dazu gehörigen Eisen oben gespisset /
und mit einem Eyerdottern überstrichen werden müsse / ehe er in
den Ofen gesetzt und abgebachen wird.

Ccccc ij

Süsse