

halb gesenget oder gebraten aussiehet / alsdenn  
 stosse etliche Körner auf einen Gut-Verath/  
 bis das Mehl gleiche Farbe mit kriegt / diese  
 Müß und Vorsichtigkeit wird dich nicht ge-  
 reuen.

Sonst vernehme ich auch von vielen Dra-  
 ten her / man könne die Schalen vom Caphe  
 eben so gut brauchen / wie den Kern selber / al-  
 lein / davon will ich zur Zeit nichts sagen / weil  
 ich mein doppeltes Bedencken darüber habe.  
 Erstlich / weiset es sich ja zur Strüge aus/  
 daß in der Rinde nicht mehr Krafft steckt / als  
 in dem Cafe selber ; vord andern / wenns gleich  
 so wäre / wo herzunehmen / wir bekommen ih-  
 rer nicht viel hieher mit (auswendigen) Scha-  
 len / daher der Vorrath / den man hievon hät-  
 te / wenig und auf sehr kurze Zeit hinaus rei-  
 chen würde.

## Das VI. Capitel /

Wie man das Mehl vom Cafe zum  
 Trancke sieden ; item / wieviel dessen auf  
 einmal zu nehmen sey / und / wie  
 man es ins Gefässe thun sol?

Als nächst vorhergehendem Capitel erhels-  
 let / wie viel daran gelegen sey / daß diese  
 Frucht