

ber abgewischt ist / bachs fein braun ab / so seynd sie schön vnd gut.

Gute Mandel = Lezelt.

Nimb Mandlein halb Pfund / laß waichen biß die Haut abgeht / hernach schneids bröcklet / auß einer Mandl 6. Brocken / trückere sie auff einem Ofen daß sie rösch werden / nimb alsdann ein halbes Pfund Zucker / 12. Loth schönes Mehl / von zwey Athern die Klar / vnd ein wenig Wasser darunter / zerchlags wol vnder einander ab / ein halb Loth Muscatnus klein zerschnitten / muß man auch in Zucker vnd Mehl thun / rühre es wol vnder einander ab / nimb hernach die Mandl / vnd thue sie auch darunter / mach Lezelt darauß / bachs fein kühl in einer Dorten = Pfann.

Gute Gewürz = Lezelt.

Nimme 1. Pfund schönes Mehl / 1. Pfund gestoffenen gefähten Zucker / Zimmet / Nägl / Muscatnus jedes 1. Loth / das Gewürz alles groblecht zerschnitten / 5. Ahrklar / 3. Ahr Totter wol abgeklopft / vnd den Taig damit angemacht / vnd Lezelt darauß.