

das ein halbe Seidl Wasser zur Hand haben / vnd den dritten Theil darvon zu dem auff siedenten Zucker giessen / vnd den Zucker damit abschrocken / solches Abschrocken soll drey mal geschehen / doch muß der Zucker übersich sieden / darnach soll man sauber abfaumen / vnd zu rechter Dicke sieden zu was man ihn braucht.

Wie man allerhand Sachen candiren
soll von Gewürk / Früchten / vnd auch
Blumen.

Die Zimmet mag man klein oder grob / wie man will / schneiden / vnd fein drucken / die Nägelein müssen gar drucken seyn / Benedische Mandl vnabgezogen / an einem Tuch fein abgeriben / Muscatblühe fein groß geschnitten ; die Früchten / als Citroni / Lemoni / Pomerantschen Schalen / Birn / Nüssen / muß alles zuvor in Zucker eingemacht seyn / vnd wider wol trucknet werden. Kräutl vnd Blümlwerck muß man alle in einem Buch fein glatt pressen / vnd auff truckern / daß sie glatt bleiben ; oder durch ein gesottenen Zucker ziehen / wider truckern / vnd zum candiren behalten ; man kan das Gewürk alles durch einander / oder jedes besonder candiren. Was man

S 2

nun