

nun candiren will / soll man einrichten in ein Kupf-
 fers oder zihnenes Geschirz das gleiche weite / oder
 unten ein wenig enger ist ; darnach soll man nem-
 men auff ein Pfund Speceren zwen Pfund schö-
 nen / wie vor gemelt / clarificirten Zucker des harti-
 sten vnd bestem Cononei-Zucker / vnd ihn sieden
 biß er sich zwischen den Fingern eines Gliedfinger
 lang auffziehen laßt / so soll man den Zucker kalt
 lassen werden / also / daß man ein Suppen auff das
 wenigste essen kund ; darnach soll man ihn über
 die Speceren giessen / vnd ein dickes Bretl das
 recht darein / darauff legen / daß es sich ein wenig
 schwärt / doch nicht hart / nur daß nicht übersich
 schwimbt / vnd der Zucker eines Messer-Rucken
 dick darüber gehet ; alsdann soll mans in einer
 warmen Stuben in die Höhe setzen / doch nicht zu
 nahe zum Ofen / vnd zwen Nacht stehen lassen /
 darnach das Kössle gemacht umbstürzen / vnd
 Zucker abseihen lassen / vngesehr zwen Stund lang
 in einer warmen Stuben / darnach soll man das
 Kössle ein wenig nach der Seiten über ein Glut
 halten daß es heiß wird / alsdann soll mans mit
 stürzen so gehts herauß / alsdann soll mans mit
 einem Messer fein gemacht von einander thun / auff
 ein mit Papier außgefütertes Sübl / vnd in einer
 war-

war-