

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 härti-  
 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 Köffele gemach umbstürzen / vnd  
 Zucker abseihen lassen / vngesehr zwen Stund lang  
 in einer warmen Stuben / darnach soll man das  
 Köffele 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 gemach von einander thun / auff  
 ein mit Papier außgefütertes Sübl / vnd in einer  
 war-

war-