

warmen Stuben über Nacht stehn lassen / darnach soll man so das Köffele sauber vnd drucken ist / die Speceren wider darein richten / vnd den abgeflossenen Zucker nehmen / vnd ein Pfund frischen clarificirten Zucker darzu / vnd ihn sieden lassen wie zuvor / vnd in ein wenig wärmer als lablicht fein gemacht darüber giessen / wider zwey Nacht wie zuvor stehen lassen / darnach widt abgesehen / vnd von einander klauben / vnd wider über Nacht stehen lassen wie zum ersten / darnach wider ins Köffele einrichten / vnd lauter frischen Zucker sieden in vorige Prob darüber giessen / in obstehender Wärme / diß soll man so lang treiben biß dick genug candirt ist / man soll jeden Zucker nur zwey mal brauchen / man kan den überblibenen Zucker zu andern Sachen brauchen.

Wie man das Confect weiß vnd krauß überziehen soll.

DEn Zimmet muß man langlecht schneiden / desgleichen die Zimber vnd Pomerantschen-Schalen / die Nägelein muß man zuvor über Nacht in Wasser waichen / vnd mit einem scharpfen Messerlein von einander schneiden / den Coriander muß man zuvor über Nacht in ein Wein-