

Das Corpus vom Zucker
zum Anis/ Fenchel/ Coriander und
dergleichen Saamen / kan man
mit dem Löffel darauff gieß
sen / oder auch darein lauffen las
sen.

Wann man die Crispitur,
auff was Confect es sey / machen
wil / muß das Confect vorhero im
Kessel wol gewärmet werden. Zur
Crispitur muß kein zäher Zucker-
Safft kommen / sondern muß gu-
ter röcher Zucker seyn. Wann
sich das Confect nicht wil kraus
geben / so ist der Zucker zu lind/
und muß härter gesotten werden.
Item der Zucker muß in der Cri-
spitur zugleich auflauffen / und zu-
gleich geworffen werden.

Zum Corpus und Crispitur
muß der Safft warm gehalten
werden / daß er aber nicht weiter
siedet