

gießet man sie in einen Schachtel-Deckel / und
läßet sie erkalten.

Leichte Saiffen zu machen / die so leicht ist als ein Schaum.

Nimm gemeine Saiffen / schneide sie ganz
klein / wasche sie drey Tage lang in frischem Was-
ser / alle Tage rein abgeseiget / und frisches darauf
gegossen / man muß aber nicht rühren / sonst
würde alles zu einem Schleim / darnach gieß
Ziegen-Milch und ein wenig Rosen-Wasser dar-
auf / rühre mit einem Koch-Löffel so lange um / bis
sie wird wie ein Bren / letzlichen stelle sie über ein
Kohlfeuer / rühre immer um / so lang / bis sie über-
lauffen will / thue dieselbe von dem Feuer / und laß
sie kalt werden / so ist sie gemacht. Will man
sie besser haben / so kan man was von klein-gestos-
senen Mandeln / Weinstein-Öel / Magisterio
Marcafitæ, und Saccharo Saturni darein thun
dann diese Species nehmen alle Unreinigkeit von
der Haut weg / und machen dieselbe weiß / wie
Milch. Man kan auch wolriechende Sachen
darein thun / als nemlichen / Rosen-Öel / Bisam /
Zibeth / Zimmet-Öel / und dergleichen / wie man
sie selbst haben will.

Uberaus Postliche Saiffen-Kug- geln zu machen.

Nimm klein-geschabte Benedische Seiffen ein
B Bier

— 0