

geben / damit das Bild oder die Frucht nach seiner Art fürgestellt werde: Was aber für Farben zu dieser Zucker-Mahleren gebraucht werden / auch wie man den Zucker recht läutern soll / wirst du zu Ende dieses Absatzes finden. Für allem aber ist noch zu erinnern / daß der beste Canarien-Zucker darzu muß genommen werden / die Forme aber zuvor in laulich Wasser muß geleet werden / wie bey dem Wachs-giessen zu geschehen pfleget. Dieses Hohlgiessen ist nur meistens für die Früchte / denn mit denen Bildern gehet es nicht so wohl an.

### Das andere Kapittel Vollgegossene Bilder und Früchte.

**Z**u diesen wird eben auch der beste Canarien-Zucker genommen / gereiniget und gekocht / wie bey den hohlen gedacht / auch auf selbige Weise gegossen und gemahlet: Nur muß du denen Bildern mit Stöckgen helfen / und diese Stöckgen werden in die Forme geleet eh man giesset. Welches sich bey den hohlen nicht thun läset: Deswegen man von den hohlen wie schon gesagt gemeiniglich nur Früchte giesset. Auch ist in acht zu nehmen / daß man diese länger in den Formen stehen läset / damit sie recht erstarren ehe sie heraus genommen werden: Denn weil aller Zucker drinnen bleibet / muß es auch mehr Zeit zu seiner Erkühlung haben.

### Das dritte Kapittel Mandel-Bilder und Früchte zu machen.

**N**im ein halb Pfund gestossene Mandeln / und ein viertheil gestossenen Zucker: rühre es mit ein wenig Rosen-wasser unter einander / und truckne es auf einer Kohlen-Blut in einem messingenen Kessel / oder Conditer-Schüssel: du mußt es aber immer rühren so lange bis es nicht mehr an die Hände klebt / wenn du drauf schlägst. Alsdann hebe es vom Feuer / laß es kühlen / daß  
du