

## 10. Haar-Farbe.

Nim Umbra/und verfare damit wie mit der Mennige.

Mit diesen Farben kan man allerley Zucker-werk mahlen: will man aber das aufgeblasene mit glantz bestreuen / wie etliche thun/muß man ein wenig mehr Gummi dazu nehmen / und weil es noch naß / den glantz drein streuen. Du must aber in acht nehmen/das du kein gelb auf grün / oder roht auf blau streuest/sondern wie die Farbe der Bilder/muß auch der glantz seyn.

## II.

Die Farben in den Zucker zu bringen / wie man es zum Confect / und auch zum Zierath auf die Schüssel-Rände zu streuen gebrauchet.

## 1. Die gelbe Farbe in Zucker zu bringen.

Nim Saffran / löse ihn in Brantewein auf / das der Brantewein sehr stark gefärbet sey / dann setze gestossenen Zucker in einem messingnen Kessel übers Feuer / und feuchte ihn nach und nach mit dem gefärbeten Brantewein an bis er gelbe gnung wird; der Zucker muß aber stets gerühret werden / und immer drucken bleiben. Wenn er nun fertig / kan man ihn noch einmahl stossen / und durchs Zuckersieb sieben / alsdann kan er gebrauchet werden.

## 2. Rothe Farbe in Zucker zu bringen.

Dieses geschicht mit Sandelholz / welches auch mit Brantewein ausgezogen wird / muß aber länger Zeit haben denn der Saffran. Wilt du es heller haben / so nim Fernambuck: soll sie dunkler seyn / Brasilienholz / und verfare im übrigen wie mit dem gelben Zucker.

## 3. Grüne Farbe in Zucker zu bringen.

Zu dieser Farbe nim Safft-grün / und mache es wie mit dem Saffran.

## 4. Blaue