



Des ersten Theils anderer Absatz.

Bestehend

In Marzipan und Makronen und sonst andern Confecturen so von Mandeln gemacht

werden.

Das erste Kapittel.

Einen guten Marzipan zu machen.

Wenn du einen ansehnlichen Marzipan auf zwölf Personen machen wilt/ must du nehmen 3. oder 4. Pfund gute Mandeln/ nachdem du ihn dicke haben wilt; Es müssen aber keine halbe und gefräßige drunter seyn/ sonst wird der Teig leicht saur und fließig. Diese Mandeln weiche in frisch Wasser/ und laß sie eine Nacht stehen/ so kanst du sie des andern Morgens fein abziehen/ die meisten geben heiß Wasser drauf/ daß sich die Schalen lösen/ aber sie werden gelb davon/ darum nehme ich lieber kalt Wasser. Wenn nun die Mandeln abgezogen/ und wohl gewaschen sind/ so stoß sie ganz klein/ im stossen aber feuchte sie mit Rosenwasser an/ aber nur so viel daß sie nicht öhlig werden/ denn die viele Masse ist schädlich: Alsdann nim so viel guten Zucker als du Mandeln hast/ du kanst auch wohl nur drey Theile nehmen/ ja etliche nehmen/ gar nur die Helffte. Der Zucker muß aber wohl gestossen und durch ein Zucker-sieb gesiebet seyn. Denn rühre die Mandeln und den Zucker zusammen/ setze es in einer messingenen Conditer-schüssel/ oder in Mangel derselben in einem messingenen Kessel über ein Kohlfur/ und laß es abdrucknen/ so lange/ daß wenn du mit der Hand drauf schlägest/ es nicht mehr anklebet: Man muß aber im drucknen wohl und viel rühren/ daß es nicht anbrenne. Alsdenn