

Das sechzehnde Kapittel Pistazien = Brodt.

NIm Pistazien so viel du wilt / und wenn du sie von den Hülsen
gesaubert / so stoß sie mit so viel Zucker als Pistazien du hast /
das es sich zusammen giebt wie ein Teig: Wenn es aber etwan
nicht wil zusammen halten / so gib ein wenig Rosen = Zimmet = oder
Pomeranzenblüth = wasser dazu / dann drücke es in Formen und
backe es auf Papier / es muß aber nicht braun werden: Wenn du
wilt / kanst du halb oder auch wohl eitel Mandeln nehmen / und selbe
mit Petersilien = safft farben / es zieret den Confect sehr.

Das siebenzehnde Kapittel Eine Art Confect die man Höbel = Spöhne nennet.

NIm Mandeln / stosse sie klein / und thue etwas Zucker und Ge-
würz dazu / auch ein wenig Rosen = oder Zimmet = wasser / dann
schneide so schmale striemen Oblaten / als die Höbel = spöhne sind /
und schmiere von den gestossenen Mandeln darauf / wickle sie zu-
sammen wie Höbel = spöhne / lege sie auf Papier / und backe sie ge-
schwinde in einer pfanne die unten und oben Feuer hat / gahr / doch
nicht braun. Es ist gut bey dem Truuck aufzusetzen.

Das 18. Kapittel Schwedisch Mandel = Brodt zu machen.

NIm ein halb pfund abgestossene Mandeln / und ein halb pfund
abgestossenen Zucker / rühre es wohl untereinander / und thue
dazu drey Eyer die zuvor wohl geschlagen:

Muscas