

Muscaten-Blumen	„	„	„	1. Qventl.
Kardemomen	„	„	„	1. Qventl.
Neglein	„	„	„	1. Qventl.

Wenn dieses alles fein gröblich gestossen / so rühre es wohl un-
tereinander / und thue folgendes so viel Mehl dazu daß der Teig sich
formiren läßt / mache alsdann kleine Semmelchen / und backe sie
in einem Conditer-Ofen fein langsam gahr. Wenn sie gahr / so
nim Holunder-safft / mache ihn mit frischem Wasser dünne / und
bestreich die Semmelchen damit: Wenn es drucken / bestreich sie
wieder mit einem Marzipan-spiegel / bestreue sie mit Anis-zucker
und laß sie wieder drucknen. Wenn du wilt kanst du sie vergulden/
nach deinem belieben.

Das 19. Kapittel

Zimmet = Bürme zu machen.

Nim abgezogene Mandeln / stoß sie mit Rosen-wasser ab / und
thue etwas Zimmet / und so viel Zucker dazu / daß der Teig
gantz drucken werde: Dann treibe ihn durch einen Durchschlag
auf Papier / aber fein dünne bey einander / bestreue ihn dicke mit
Zimmet / setze ihn in die warme Stube / und wenn er ein wenig be-
dürret / so schüttle das Papier fein sachte hin und wieder / daß es
alles über und über voller Zimmet und braun werde / laß es vol-
lendts drucknen so ist es fertig.

Das 20. Kapittel

Wie man die Nuß-Koction machet.

Nim ein halb pfund Mandeln / liß die schlimmen und halben
daraus / und reibe sie mit einem saubern Tuche fein ab: Dann
nim so viel Zucker als Mandeln und stosse sie mit einander / doch al-
lezeit nur eine hand voll Zucker und eine hand voll Mandeln auf

E ij

einmahl