

Vierding oder Viertel = Pfund durch = gesiebten Zucker / und zwölf Loth ebenfalls durch = gesiebtes Stärck = Mehl / und zwar des Stärck = Mehls auf einmal einen Löffel voll / und ein klein Löfflein Zucker / eines um das andere / durcheinander / bis der Teig vest wird : Will man Tragant = spizen haben / so mache man sie von jetzt besagtem lauffern Tragant = Teig ; beliebt man aber von dem vorgedachten Marzapan = Teig Spizen zu machen / so nehme man nur den vierdten Theil darunter : deßgleichen auch / wann man ein braun = gebachenes machen will / kan man ein wenig von diesem angemachten Tragant = Teig unter den Marzapan = Teig mit einwircken / so wird er etwas glätter und reiner werden ; doch mag man auch den Marzapan = Teig ohne Tragant allein dazu gebrauchen / so in eines jeden belieben stehet.

3. Weißer glantzender Zucker = Spiegel.

Nimm von einem oder zwey neugelegten Eyern / das Weiße oder Eyer = klar / und zerflopfss in einem Häfelein aufs allerbeste ; thue sechs Löffel voll des allerschönsten / und zu Mehl klar = gestossenen auch ausgebeutelten Zuckers / in ein Schällein / und rühre das Eyer = klar oder Eyer = weiß nach und nach in den Zucker / daß er schön glantzend und glatt wird / auch anfängt dick zu werden / und nicht mehr laufft ; je länger man aber rühret / je schöner und glantzender er wird : wolte der Spiegel gar zu dick werden / so gieß ein wenig weißes Rosen = Wasser daran / und rühre ihn immer zu wohl durch einander / spiegele alsdann damit was du verlangest ; setz das damit überzogene Zucker = Werck / vor den Ofen / und laß es errocknen.

4. Eiß = Spiegel.

Bisset / wie im vorigen gedacht / an ein schönen zu Mehl klar = gestossenen Zucker / ein wenig Rosen = Wasser / rührets wohl unter einander / daß es schön dick bleibt / auch ein wenig weiß und