

wohl ausgedruckt seye / so nehmet den Teig aus dem Model heraus /
 leget ihn auf ein Oblat-Blat / bestreicht aber besagtes Blat zuvor
 mit ein wenig Eyerweiß; setz es auf den Ofen / lassets wohl ertrock-
 nen / und ein wenig bachen / so seyn sie recht: schneidet dann den
 Oblat rings herum davon / und verguldet.



Oder:

Man kan solche hohle Marzegan / auch mit dergleichen kräfti-
 gen Füll füllen / und alsdann mit Oblat bedecken / oder aber
 einen Deckel oder Boden / von dem Marzegan-Teig / dar-
 über machen; und wann sie aus den Modeln kommen / in dem Ofen
 schön licht abtrocknen lassen / und hernach / wie gedacht / vergulden.

22. Braun-gebachenes flaches Zucker-Werck.

Die flache braun-gebachene Marzegan macht man gleichfalls
 also / wie den abgetrockneten Marzegan-Teig; man walchert
 nemlich besagten Teig oder Teig aus / stippet die Model mit
 Mehl ein / drucket den Teig vest darein / nimmt ihn dann heraus /
 schneidet selbigen aus / und lasset ihn ein wenig ertrocknen; leget so
 dann ein Papier auf ein Blech / und die Marzegan darauf / bacht sie
 nachmal schön licht-gelb in den Ofen / und verguldet / wie es be-
 liebt.

23. Brengeln oder Bretzeln von Mar- zegan-Teig.

Brmiret von einem abgetrockneten Marzegan-Teig / Bren-
 zeln oder Bretzeln / und bacht sie gelblich; eisset dann /
 streuet