



Zu dem Siebenzehenden Theil /
 Krafft Marzegan / auf andere Art.
 Folgend auf Num. 10.

Nehmet zwanzig Loth abgezogen- und klein- gehackter Mandeln / stoffet einen Zucker / doch nicht so klar als Mehl / räufelt selbigen durch ein Sieb oder Käiterlein ; wäget dann deß gröblichten zehen Loth / und rühret selbiges unter die gehackte Mandeln ; drucket von anderthalb Citronen den Safft darein / und mischet die Schelffen von zweyen Citronen gar klein- zerhackt / unter die vorsebte Mandeln / wie auch das Weiße von einem Ey / zu einem Schaum verklopffet : schneidet nachmal Oblaten wie Hauten / Herke / Klee- Blätter / oder wie es sonst beliebt ; streichet diesen Mandel- Zeug wohl dick darauf / und lasset ihn also im Ofen auf einem Blech schön gähe abbachen ; sehet aber zu / daß er nicht zu braun werde / und machet nachmal ein Eiß darauf / wie selbiges Num. 4. mit mehrern beschrieben zu finden.

Gestürzte Eyer.

Nach Num. 22. einzurucken.

Formiret aus klein- gehackten / mit Zucker und Eyer- klar angegemachten Mandeln / auf Oblat ein ablanges Kränklein / so einwendig so groß und hohl ist / daß man ein Ey darein legen könne / und bachtet selbiges länglicht ; formiret dann ein halbes Ey von Marzegan- Zeug / so einwendig ebenfalls hohl ist / bestreichet dessen hohlen Theil mit einem Eiß- Spiegel / streuet allerley Gewürß / als Zimmet / Cardamomen und Muscaten- Blüh / wie auch klein- geschnittenen Citronat / darunter / lasset in einem Ofen trocknen / machet aber selbiges nicht zu ; bestreichet den innern Theil deß allbereit gebachnen Mandel- Kranzes mit einem Eyer- weiß / sehet dies

ses