

Rauten geschnitten sind / lassets ertrocknen / übereisets nachmal / und verguldet nach belieben.



Oder:

**R**ühret unter einen abgetrockneten Mandel = Zeug Zimmet / Cardamomen / Muscaten = Blüh / und etwas von eingemachten Citronen = und Pomeranzen = Schelffen / streichets auf Oblaten / bacheis in einem Deselein / übereiset es / und stellet nachmal in den Ofen / so ziehet sich das Eis ein wenig auf.



Oder:

**N**imm ein Pfund mit Rosenwasser abgeriebener Mandeln / fünff achtel Pfund gestossenen Zucker / und die abgeriebene Schelffen von einer Citronen / Zimmet und Cardamomen jedes ein Loth / Muscaten = Blüh ein Quint / auch Citronat / Citronen = und Pomeranzen = Schelffen / nach belieben ; giesse ein wenig Zimmet = Wasser daran / mische alles wohl durch einander : schneide Oblaten Rauten = weiß / streich den Teig darauf / laß gleich den obigen backen / und überziehe es mit einem Eis oder Spiegel.

### 33. Pasteten = Brod.

**R**ühre / ungefehr ein Pfund / schönes weisses Mehl / und ein Pfund Zucker / untereinander / thue Coriander und Anis / beedes gestossen / darein / mische es wohl ; nimm das Weiße von Eyern / und mache das Mehl damit an / daß es zu einem dicken Teig wird / streichs auf ein Olat / bachs im Ofen / oder aber einer Orten = Pfannen : wann sie dann gebachen sind / zerschneids zu Stücklein / und behalts in der Stuben / so bleiben sie rösch.

34. Schwez