

ten Zucker / und lassets im Ofen noch ein wenig ertrocknen; wolte man aber den Zucker nicht darauf streuen / kan es gar wohl verbleiben.

### 36. Schwedisches Brod / noch anderst.

**N**ehmet acht Loth Mandeln mit Rosenwasser ab / mischet zehen Loth Zucker / ein Loth Pfeffer / Zimmet / Muscatenblüh und Cardamomen / und zwar alles klein zerstoßen / wie auch / nach belieben / klein geschnittenen Citronat und Citronen = Schelffen darunter; schlaget vier Eyerdottern und zwey ganze Eyer daran / wircket so viel Mehl darein / daß man länglichte Läßlein daraus machen könne: Leget auf ein mit Mehl bestreuetes Blech / lassets also backen / biß sie schön braun werden / und so dann erkaltet; bestreichets nachmal mit einem wohl = gesottenen / mit Summi vermischten Zucker / streuet gröblich zerstoßenen Anis darauf / und lassets auf dem Ofen ertrocknen.

### 37. Schwedisches Brod / auf eine noch andere Weise.

**N**ehmet ein Pfund gewürkter Krafft = Massen und ein halb Pfund Zucker / fünff ganze Eyer / Gewürz und eingemachten Citronat / Citronen = und Pomeranzen = Schelffen / nach belieben / wircket Mehl darein / so viel dazu vonnöthen; verfertigt und backets ferner wie bey denen obigen gedacht: bestreuet / wann sie erkaltet / mit Eiß / und streuet Fenchel darauf.

### 38. Englisch = oder Spanisch = Brod.

**N**ehmet zwölf Loth rein = gestossenen Zucker / schlaget drey ganze Eyer und vier Dötterlein daran / giesset eine halbe Eyererschalen voll Rosen = Wasser dazu / rühret es mit einem Kohl = Löffel bey einer Viertel = Stund wohl untereinander; thut einen halben Bierding oder Achtel = Pfund rein = gestossene Mandeln / und