

Ihr könnet den Teig auch wol auf  
obgemeltes Oblat fein sauber mit  
einen Spätlein aufstreichen / wol  
zugedeckt / drey oder vier Wochen  
in einer warmen Stuben stehen/  
und also allgemählich austrocknen  
lassen. Wann es wol trocken/muß  
man es hernach wiederum an ei-  
nen feuchten Ort setzen / daß man  
es in Stücklein / wie Franz-Quit-  
ten schneiden kan. Dann lassets  
noch einmahl in der Stuben trock-  
nen / und zum Essen aufbehalten.  
**Wie man die schleimigen Bis-  
coten machet.**

**M**an nimmet drey ganze und  
gar neugelegte Eyer / die klopfet  
man eine ganze Stunde / aber nicht  
gerühret / im klopfen gießet man  
einen Löffel voll Rosen = Wasser  
und einen Löffel voll Wein darun-  
ter / hernach schüttet man weini-  
ger / als ein viertel Pfund gestos-  
senen