

und zwölf Loth gestossen und durchgeseibten Zucker darein / rühret alles ferner unter einander; würkets mit Cardamomen / Muscaten- blüh und Zimmet / nach dem Mund / doch muß die Zimmet mercklich vorschlagen; zuletzt rühret das Mehl darein / daß es an der Dicken wird / wie ein Dicker Strauben-Teig / doch darff man über neun oder zehen Loth des Mehls nicht dazu nehmen: schmiret hierauf erdene Mödelein / wie mans zu den Quitten- Zelten brauchet / mit Butter / und füllet den Teig hinein / machets aber nicht voll / stellet auf einem Blech / in ein heisses Ofen / und lassets bey einer halben Stund backen / biß es schön gelblicht wird; nehmet so dann aus denen Mödeln heraus / und verguldet / so es beliebt.

### 39. Englischs Brod / auf andere Art.

**S**chlaget vier ganze Eyer und acht Dötterlein in einen Hasen / zerflopfets; rühret in einer Schüssel / ein Pfund Zucker / und eben so viel des schönsten Mehls darunter / flopfet den Teig fein glatt ab / und giesset ein Achtel-Maas Rosenwasser daran; schmiret dann die Mödel wohl mit zergangener Butter / giesset den Teig darein / daß die Mödelein ein wenig mehr als halb voll seyn / setets auf einem Blech in Ofen / und lassets backen / biß sie schön gelb werden; der Ofen aber muß zu erst wohl heiß seyn / damit sie bald aufgehen / hernach aber ganz gemacht abgebachen werden.

### 40. Spanisches Brod.

**Z**erflopfet vier oder fünff Eyer / rühret zwey Pfund gestosses Fein Zucker / wie auch ein halb Pfund schönes Mehl / und ein wenig Gewürz / als Cardamomen und Muscaten-Blüh / darein / giesset zwey Löffel voll Rosenwasser dazu / und rühret alles ferner untereinander: Schmiret dann die Mödel mit Butter / giesset sie etwan halb voll / setets auf ein Blech / und lassets also backen.

Woooo ij

41. Spa: