

### 41. Spanisches Brod / auf andere Art.

**N**imm ein halb Pfund Mehl / und gleich so viel Zucker / schlag  
drey ganze Eyer und vier Dotterlein daran ; gieß vier halbe  
Eyerschalen voll Rosenwasser darein / arbeite alles wohl unter  
einander : Schmire die Mödel mit Butter / fülle den Teig darein /  
doch also daß besagte Mödel über die helfft nicht voll werden / und  
bachs dann / gleich denen vorigen heraus.

### 42. Muscaten = Brod.

**S**chlaget von achtzehn oder zwanzig Eyern das Weiße aus /  
zerklopffets mit einem hölkernen Querl / daß lauter gest wird ;  
thut hernach anderthalb Pfund Zucker darein / und klopffets  
ferner wohl ab / daß es schön weiß wird ; mischet dann fünf Vier-  
tel = Pfund schönes Mehl / und ein wenig klein = geschnittene Mus-  
catblüh darunter : schmiret das Schärtlein mit Butter / gießet den  
Teig darein / welcher so dick seyn muß / wie ein dicker Straubens  
Teig / streichet selbigen mit einem frischen Wasser / und setzet ihn in  
Ofen / daß er anderthalb Stunden lang bache / biß er schön gelblicht  
wird ; nehmet ihn dann heraus / daß er ein wenig erühle : funcket  
ein reines Tuch in ein frisches Wasser / und windet es so hart aus /  
als es möglich ist / schlaget das gebachene Laiblein darein / und lassets  
ein oder zwey Tage weichen / darnach schneidets zu Schnitten / und  
trocknets ab.

### 43. Muscaten = Brod / auf andere Art.

**N**ehmet ein halb Seidlein / oder Viertel = Maas / Weißes  
von Eyern / klopffets in einem Hafen / biß gar dick wird / rüh-  
ret ein Pfund Zucker / aber ganz allein besonders / unters  
Eyer = weiß / hernach aber auch ein Pfund Mehl / und ein  
wenig Fenchel ; klopffet den Teig wohl ab : füllet den Scharf mit  
Oblas