

in eine Schüssel / eine gute vler-  
tel Stunde wol geschlagen / nach  
diesem ein Pfund Zucker darun-  
ter / sehr wol gerühret / hernacher  
ein Loht gestossenen Zimmet / ein  
halb Loht gestossene Nägelein / drey  
Pfund weiß Mehl / solches alles  
wol miteinander lange gerühret /  
und zuletzt die äußerste gelbe Schaa-  
len von zwey Citronen oder einer  
Pomeranzen / welche noch frisch /  
auch darunter gerühret. Sol-  
che Schahlen muß man auff dem  
Reib-Eisen abreiben; Wann sol-  
ches geschehen / so klecket diesen Teig  
fein förmlich rund auff Papier / und  
backets in einer Tarten-Pfaunen /  
wann solches gar ist / lehret und wet-  
set sichs selber.

**Eine andere Manier Zucker-  
Brod zu backen.**

**S**chlaget neun Eyer in eine  
Schüs-