Pour faire des Pains d'Epice.

Il faut prendre de la farine bien blanche le 1/3 d'une Biuhette
du Miel 1/2 Pot
Amandres ℔ 1.
Sucre ℔ 1/2.
Clous de Girofle 1/2 Onz.
Cannelle 1/2 Onz.
Muscade 1/2 Onz.
Eau de Vie un peu
Oranges une
Citrons 2.

Il faut hacher l'Ecorce de l'orange & des Citrons bien petit, le Sucre bien piler, les Epices un peu piler & les Amandres blanchir & hacher comme l'Ecorce d'Orange. Mettez le miel dans une poile, faites un peu de feu dessous jusqu'à ce qu'il monte, Otez le de dessus le feu & écumez le, remettez le sur le feu & laissez le bouillir encore une fois. Ensuitte mettez la farine & toute les Epices ensemble dans une Ecuelle, delayez le miel tout bouillant dedans & travaillez le chaudement avec les mains jusqu'à ce que la Pâte devienne bien blanche. Ensuitte semez un peu de farine dans un Vase, metez y la Pâte Lezez en un Once, pressez la dans le moule & metez la sur du Papier ou du fer blanc noir dans le four.

pain d'epice