

he die schwarze Haut herab / und schneide das hintere Theil davon / wasche sie mit heissen Wasser wol ab ; und wann man will / kan mans auch zuvor mit Saltz reiben / allein sie bleiben kräftiger wann man nur mit warmen Wasser das Schlipfferige davon wol abwäscht ; hierauf lasse sie in einer Fleischbrühe wieder sieden / daß sie weich werden / und hack's dann klein / biß auf etliche / so man ganz läset ; die Gehackte thu in ein Häfelein / giesse Fleischbrühe daran / würke sie mit gutem Gewürk als Muscatblühe / Pfeffer und Cardamomen laß aufsieden / darnach thue Butter daran / und wann sie noch einmal aufgestrudelt / richte sie über weiß gebäh'tes Brod. Darnach nimm die gansen Schnecken / welche du noch übrig behalten / so nicht mitgehack't worden sind / und lege sie auf einen Schnitten gebäh'tes Brods in die Mitte der Suppen.

20. Eine Suppe von Eyerdottern.

Setzt eine Fleischbrüh in einem Topf oder Hasen zum Feuer / laßt sie sieden / würket es mit Cardamomen und Muscatblüh / schneidet indessen von einem Eyer = Brod / es sey gleich von Eyerringlein / Gremeln oder Wecklein / kleine Pläslein / röstet solche schön trocken in Schmalz / legt's in eine Schüssel / und feuchtets nur ein wenig mit der siedenden Fleischbrüh an / zerklöpffe inzwischen ein oder zwey Eyerdottern in einem Häfelein / werfft ein Stücklein Butter hinein / und rührts mit der übrig-siedenden Brüh an / richtets dann über das angefeuchtete Brod ; und so ihr wollet / könnt ihrs mit einem Citronen = Essig / oder auch ein wenig darein gedrucktem Citronen = Saft / nach eigenem Gefallen / säuerlicht machen.

21. Eine andere Eyerdottern = Suppe.

Nach eine gute halbe Maas Fleischbrüh siedend / zerklöpffe indessen zwey Eyerdottern / und thue Muscaten = Blüh / ein wenig Cardamomen / Safran / und ein Stück Butter darein / rührs mit der siedenden Brüh an / richts über weiß gewürffelt Brod :

B ij.

Brod :