

Brod: wann man sie aber sauer verlangt / so rühret erstlich die Eyerdottern mit ein wenig Essig / oder auch mit ein wenig Wein / an / und giesset alsdann die siedende Brüh darüber. *

22. Eine Gader = Suppe von Eyern.

Zerklopff zwey Eyer / das Weiße zusamt denen Dottern / gieß eine halbe Maas Fleischbrüh / oder halb Wasser und halb Fleischbrüh / daran / wiewol mans auch von lautern Wasser machen kan / jedoch daß selbiges zuvor gesalzen werde / darnach thue ein wenig frisches Schmalz in eine Pfannen / laß es heiß werden / brenn einen Löffel voll Mehl darein ; laß aber zuvor noch ein wenig erkalten / und gieß das Wasser oder die Brüh samt denen Eyern allgemach daran / lasse es mit steten Rühren auffieden ; thue Cardamomen / Muscatblühe / Ingber / Saffran und ein Stück Butter dazu : indessen röste ein geschnitten weißes Brod schön trocken in Schmalz / und richte die Suppen darüber : oder so du wilt / auch nur über trocken aufgeschnittenes weißes Brod. **

23. Noch eine Gader = Suppe von Eyern / auf andere Art.

Laß eine halbe Maas Wasser / oder halb Fleischbrüh und Wasser siedend werden / und wann es nöthig / so salze es ein wenig ; würke es mit Saffran / Ingber / Pfeffer / und geriebner Muscat = Nuß : zerklöpffe zwey Eyer mit einem Stück Butter / rühre sie in die siedende Brüh / laß es noch einen Sud aufthun / und richte es dann über ein aufgeschnittenes weißes Brod.

24. Eine

* Man darff solche mit den Dottern nicht mehr siedend lassen / sondern nur gleich über das Brod anrichten.

** Man kan zwar / welches zu merken / diese Suppe auch nur allein von Eyerdottern machen / doch muß man alsdann derselben eines mehr nehmen als hier von uns gemeldet worden.