

24. Eine andere Eyer- oder  
Töpflein-Suppe.

**N**ehmet ein halbe Maas Wasser / oder etwas mehr / nachdem man viel haben will / (und so es beliebt / mischet ein wenig Fleischbrüh darunter) salzet es / und laßt sie siedend werden; zerklöpff zwey Eyer wohl / und thut ein wenig Saffran dran / in dessen laßt ungefehr eines Hünerey groß / frisches Schmalz in einer Pfannen heiß werden; hernach thut es vom Feuer / und laßt es ein wenig erkühlen: alsdann gießt das heiße Wasser oder Brühe mit den geklopfften Eyern darein / (man muß sich aber in acht nehmen daß es nicht spritze) setz dann die Pfannen noch einmal über das Feuer / laßt es allgemach sieden so lang als weiche Eyer: rührets nicht / sondern treibt es nur mit einem Kochlöffel zusammen / daß es auf ein Häufflein kommt; gießet dann die Brühe über ein würfflicht aufgeschnitten oder gebähtes weißes Brod: die Eyer aber hebt mit einem Löffel / nur ein wenig auf einmal / heraus / und legt das von so Häufflein herum auf die Suppen / streuet dann Muscaten-Blühe darauf / so ist sie recht.

25. Eine Suppe von gebachenen Eyern.

**S**chlage ein Ey aus / salze selbiges / und streue ein wenig Mehl darauf / dann bache es in Schmalz / doch also / daß der Dotter weich bleibe / und hackts hernach gar klein / indessen laß ein wenig Fleischbrüh / ungefehr den vierdten Theil von einer Maas zu einem Ey gerechnet / siedend werden / thue das gehackte Ey darein / und laß ein wenig mit auffieden: hernach zwinge solches durch einen Seiher oder Durchschlag / würze es mit Cardamomen und Muscaten-Blühe / laß es alsdann noch einmal auffieden / und wann mans anrichten soll / so thue zuvor ein Stücklein Butter daran / und richte es über weiß aufgeschnitten Brod. \*

B ij

26. Eine

\* Wann man sich dieser Suppe etwan zur Fasten-Zeit bedienen will / kan man an statt der Fleischbrüh nur blosses Wasser gebrauchen / welches auch bey andern dergleichen Suppen gar füglich kan beobachtet werden.