26. Eine Suppe von verlohrnen Eyern.

BRenne ein heisses Schmaltz über aufgeschnittenes Rocken-Brod/ in einer Schüssel/ oder röste das Brod in Schmaltz/ gieß eine siedende Fleischbrühe/ oder so du wilt/ halb Wasser und halb Fleischbrüh/ daran/ decks darnach zu/ setze es auf eine Glut oder Kohlen/ und laß es sieden/ mache inzwischen ein Wasser in einem Pfännlein siedend/ saltze selbiges ein wenig/ und schlag ein Ey aus in ein Schüsselein / daß der Dotter fein hübsch gantz bleibe/ schütte es dann in das Pfännlein/ ins siedende Wasser/ und klopff immerzu mit einem Löffel an das Pfännlein / damit sich das Ey nicht anlege/ laß es auch so lang sieden/ biß du siehest/ daß sich der Dotter/ welcher weich bleiben muß / mit dem Weissen überziehe/ alsdann hebe dasselbige mit einem flachen löcherichten Löffel/ damit das Wasser davon lauffen könne / auf die Suppen heraus ; und also mache es mit allen Eyern/ so viel du derselben haben wilt/ die Suppen aber hebe indessen von der Kohlen / daß die beschriebener Massen darauf gethane Eyer nicht hart werden/ lasse sie aber noch ferner zugedeckt/ damit sie dabey warm bleibe ; wann nun solches geschehen / so streue Muscatblüh darauf / und trage sie gleich zu Tisch: wilt du aber eine gestürtzte Suppe haben/ so decke nur eine Schüssel oben darüber/ und stürtze sie um/ daß die Eyer untersich auf den Boden kommen / dann kan man wieder so viel Eyer/ als man will/ darauf verliehren.

27. Eine Suppe mit gestürtzten Eyern.

ZU dieser Suppen röstet oder bähet Semmel- oder Weck-Schnitten in Schmaltz schön gelb/ dann leget solche in eine Schüssel ; indessen lasset eine Fleischbrühe siedend werden/ thut gutes Gewürtz darein : als ein wenig Muscatblüh und Cardamomen ; zuvor aber muß man die gestürtzten Eyer also zusamm machen. Erstlich werden die gantzen Eyer/ wie sonst im Wasser/ so lang abgesotten/ biß sich das Weisse innwendig an der Schalen

nur