

nur ein wenig anlegt : Dann kan man auf der einen Seite der Schalen ein Löchlein machen / und den Dottern / und was von dem Weissen mitgeht / in einen Napff oder Schüssel ein heraus lauffen lassen : Hierauf wird von dem leeren Ey / die Helffte von der Schalen herab genommen / daß das andere halbe Theil derselben ganz bleibt / und dieser Eyer kan man so viel machen als man will : dann muß man das / was von den Ethern heraus gelauffen / wohl zerrühren / und klein zerhacktes Peterlein = oder Petersilien = Kraut / samt ein wenig geriebenes Semmel = Mehl wohl darunter mischen ; thut auch Gewürz daran / nemlich ein wenig Pfeffer / Cardamomen und Muscatblühe : dann füllet diese Füll in die halbe Eyer Schalen / und macht ein Schmalz in einer Pfannen heiß / welche eben nicht gar zu groß seyn darff ; dann thut ein solch gefülltes Ey in einen eisernen Löffel / daß die Füll untersich / und die Schalen übersich kommen : haltet es samt dem Löffel in das heisse Schmalz / und lasst es also schön nacheinander heraus bachen ; legt dann auf einen jeden gerösteten Semmel = Schnitten ein solch gebachnes Ey in die Schüssel / daß die Füll untersich / und die Schalen übersich kommen : alsdann giesset die obgedachte siedende Fleischbrüh darüber / und lasst es nur ein klein wenig auf einer Glut oder Kohlen stehen. \*

## 28. Eine gehackte Suppe.

**S**chlaget ein Ey in ein Napfflein / und zerklöpfft es wohl / Rührt von dem schönsten Mehl darein / oder / welches besser / nehmet halb schön Stärck = oder Krafft = Mehl / und halb ander gemein Mehl / machet einen schönen vesten Teig daraus / legt ihn alsdann auf ein Brett / und würcket solchen noch ferner vest zusammen : dann wälchert ihn zu Pläßen / aber nicht gar dünn ; wann diese Pläße ein wenig vertrocknet / hackt sie zimlich klein / lasst es wohl dürr werden / und zerreibet sie noch ein wenig mit den Händen : Wann

\* Wanns beliebt / kan man auch in die Fleischbrüh ein Stücklein Butter thun : man hält aber diese Suppe mit der lautern Fleischbrüh insgemein vor besser.