

33. Eine gehackte Eyer = Gerste/
auf andere Art.

Mache einen Teig an mit Ethern und Mehl / würcke ihn zusam-
men / behalte selbigen an einem warmen Ort auf / daß er dürr
werde; alsdann wird er gehacket / oder an einem Reibeisen ge-
rieben / und in einer siedenden Fleischbrühe gekocht; dann thut man
auch Cardamomen / Muscatblühe und Butter darein / läßt es sieden
und richtets an. *

34. Eine Eyer = Gerste mit Mehl.

Mehmt ein Seidl- oder halbes Maas = Häfelein voll Fleisch-
brüh / läßt selbige sieden / schlägt drey Eyer aus / zerflopfet sie
wohl; thut in eine Schüssel einen Kochlöffel voll Mehl / und
zwoyret es mit denen zuvor zerflopfsten Ethern an / werfft Pfeffer/
Ingber und ein wenig Safran darein / und wann die Fleischbrüh
siedet / so gießet dieselbige über die angezwyrte Eyer / daß sie schön
kraws werden / rührets mit einem Kochlöffel um / lassets noch ein we-
nig sieden / werfft ein Stücklein Butter darein / richtets dann an/
und streuet Muscaten = Blüh darauf.

35. Ein Sultzen = Nus.

Nimm zehen Eyer / schlag selbige aus / thue das Weiße beson-
ders / die Dottern aber flopfte wohl und zuckers; setze alsdann
eine Milch zum Feuer in einer Pfannen / und so bald sie zu
sieden anfänget / wirff das Gelbe von denen Ethern darein / und gieß
ein wenig kalt Wasser hinzu / daß sie zusammen gehen / seihe es durch
einen Seiher / thue es auf einen Teller oder in ein sauberes Tüchlein/
beschwers / damit das Wasser davon ablauffe: schneide alsdann vier-
eckichte Pläglein daraus / legs in eine Schüssel / nimm hierauf das
zuvor besonders gestellte Eyerweiß / zerflopfte es wohl / und zuckers:
indes

H iij

* Wann man es säuerlich haben will / so gießet man ein wenig Essig
darein.