

set indessen ein Wasser siedend / salzets ein wenig / giesset die Eier
darein / laßt sie einen einigen Sud thun / hebt sie mit einem flachen
Löffel nach einander heraus / und legts in die Munde herum auf ei-
ne Käß- oder gebrennte Suppe / und bestreuet sie mit Muscaten-
Blüh. *

29. Eier in der Fasten.

SU einem Seidlein guten Kam oder oberer Milch / ziehet ein
Händlein voll Mandeln ab / und stoffs mit Rosenwasser klein;
nehmt darnach ein theil davon / mischet ein wenig gestossene
Zimmet und Saffran darein / daß sie eine hochgelbe Farb bekommen /
zuckerts / und formiret es wie die Eier-Dottern : dann nehmet den
andern theil Mandeln / zwinget sie mit Kern oder süßen Kam auf das
genauste durch / setzets in einem Häfelein zum Feuer ; thut ein
Stücklein Hausen-Blasen darein / lassets eine weile sieden : Wann
ihr nun an dem Löffel sehet daß es dick werden will / so hat es genug
gesotten. Indessen nehmet etliche Eier / machet oben an der breiten
Spitzen ein rundes Loch / so groß als der Dottern ist / thut das Weiß-
se und Gelbe heraus / setz die Eier-Schalen in einen Sand / und
giesset die gesottene Milch darein / aber nicht voll ; stecket hernach in
die gelbe Dottern von Mandeln ein dinnes Hölzlein / und setzets da-
mit in das Ey in die mitt hinein ; giesset dann mehr Milch dazu / biß
daß es voll ist : Wann es nun gestehen will / ziehet das Hölzlein ein
wenig übersich / daß der Dottern in der mitten bleibt / und also kan
man dieser Eier so viel machen als man will. Doch ist dabey an-
noch zu mercken / daß / wann die Milch gesotten / selbige zuvor gezu-
ckert werden müsse / ehe sie in die Eier gegossen wird ; dann pfleget
man sie in ein kühles Ort zu setzen / und recht gestehen zu lassen ;
wann man sie aber verspeisen will / die Schelffen oder Schalen da-
von

* Wann man ein Ey nach dem andern ausschläget / ist es nicht nöthig
daß man Wasser darauf giesset : Wann man aber nicht viel Zeit übrig hat /
und viel Eier auf einmal verlieren will / ist obbeschriebene weisse besser und
bequemer.