

gestossene Mandeln dazu / rühret alles wohl unter einander; ist es zu dick / gießt noch ein wenig Rosenwasser daran: machet hernach einen Eyerdotter-Teig zusammen / wie oben gemeldet / und verfertiget ferner den Dorten / wie den kurtz vorher beschriebenen.

46. Ein Eyer = Käse = Dorten / noch anderst.

Schlage acht Eyer aus / laß eine Maas Kern oder Kam siedend werden / gieße sie mit stetem rühren an die Eyer; röst einen guten Löffel voll Semmel-Mehl im Schmalz / gieße die Eyer samt den Kern oder Kam darein: mache in einer andern Pfannen ein Schmalz heiß / laß selbiges darinnen rings herum lauffen / schütte dann das Schmalz wieder heraus / und bestreue die Pfannen mit Gris oder Gries: Wann nun die Eyer und der Kern oder Kam in der ersten Pfannen aufsiehet / so gieß selbigen in die andere Pfannen / welche mit Gries bestreuet ist / herüber / setze selbige auf einen Dreyfuß / schüre Kohlen darunter / decke eine Stürze darüber / und lege ebenmäßig Kohlen darauf / so wirds überal braun / und löset sich schön ab / daß mans heraus stürzen kan: Alsdann aber muß es wohl gezuckert werden.

47. Eine Eyer = Sultzen.

Rehmet zehen oder zwölf Eyer / thut das Weiße besonders / rühret selbiges wohl unter einander / menget Zucker darein; setzet hernach einen dicken Kam oder Kern / zum Feuer / und wann er anfänget zu sieden / so hebt ihn ab / und schüttet das Eyer-klar oder Weiße darein / lassets ein wenig sieden; zuvor aber menget unter das Gelbe ebenfalls einen Zucker / laß eine schlechte Milch heiß werden / schüttet die Eyerdottern / und bald ein wenig Wasser darein / so lauffen sie zusammen; dann siebet es durch ein Tüchlein / beschwehrets ein wenig / damit das Wasser davon lauffe / und das übrige härtlich werde: darnach schneidet längs-

lichte

Jiii