

Pfannen auffiedet / so giesse selbigen in die andere Pfannen / welche mit Gries bestreuet ist / herüber / setze selbige auf einen Dreyfuß / schüre Kohlen darunter / decke eine Stürcke darüber / und lege ebenmäßige Kohlen darauf / so wird es überall braun und löset sie schön ab / daß man sie heraus stürzen kan: Alsdann aber muß es wohl gezuckert werden.

### 53. Eine Eyer-Sultze.

**N**ehmet zehen oder zwölff Eyer / thut das Weiße besonders / rühret selbiges wohl untereinander / menget Zucker darein ; setzet hernach einen dicken Ram oder Kern / zum Feuer / und wann er anfänget zu sieden / so hebet ihn ab / und schüttet das Eyerklar oder Weiße darein / lasset es ein wenig sieden ; zuvor aber menget unter das Gelbe ebenfalls einen Zucker / lasset eine schlechte Milch heiß werden / schüttet die Eyerdottern / und bald ein wenig Wasser darein / so lauffen sie zusammen ; dann seihet es durch ein Tüchlein / beschwehret solches ein wenig / damit das Wasser davon lauffe / und das übrige härtlich werde : darnach schneidet länglichte / oder / nach Belieben / breite Schnittlein davon / und leget sie in eine Schüssel ; ist es gefällig / so kan man Corinthen oder Wein-Beerlein darauf streuen / und das abgesottene Eyerklar darauf giessen : Man mag auch wol gefüllte Eyer / wie selbige bereits beschrieben / oder aber nur schlecht abgesottene Eyer / darzu nehmen / halb von einander schneiden / neben das Gelbe von den Eyern anrichten / und dann in einem Keller oder kühlen Ort gestehen lassen.

NB. Mehr sihe im Anhang.



Zwölff