gerieben Semmel/ Zucker/ Caneel-
Wasser/ weiß von zwo Eyer/ mag
es fein gelb mit Saffran wie ein
Eydotter. Walle es in den Hän-
den/ und damit es desto besser zu-
sammen halte/ streue zuvor ein we-
nig Meel in die Hände/ denn koche
sie ein wenig in Wein/ doch so daß
nicht zu viel noch zu wenig. Wann
dieses verrichtet/ so nimm so viel
Eyer als du Dotter zu machen ent-
schlossen/ mache zur Seiten ein Loch
in die Eyerschale/ daß du bequem-
lich den Dotter mit dem Ey könnest
herauß thun/ und den gemachten
Dotter (wann zuvor die Schalen
mit einen reinen Tuche/ braff auß-
gesaubert) wieder hinein geben kön-
ne/ so dann so zerschneide Haußbla-
sen so viel dir daucht/ das gnug sey/
koche sie eine halbe Stunde in
Milch. Nimm abermahl einen
andern Topff/ und gib dahin ein die
ande-