

andere helfste der zerstossenen Mandeln / wovon zu anfang gedacht / hernach drücke sie durch einen Tuch / wenn das geschehen / geuß dazu Caneel-Wasser / und gib denn diese neu gemachte Mandeln-Milch zu den gekochten Haussblasen hinein / laß es alsdann fein durchkochen / und geuß es in die Everschalen (welche du mit den gemachten Dottern angefüllt) hinein / siehe aber zu / daß du die Schalen braff voll geust.

Darnach wenn sie eine Nacht im Keller gestanden / und kalt geworden / so schelle sie ab wie andere Eyer / schneide sie mitten durch / und richte sie an mit Malvisir oder andern Wein / streue Zucker und Caneel darüber her.

### Ein Eyer-Käse.

Nimm einen dreypfennig Topff voll Milch / schlage 6. Eyer darein / rühre es ab mit einem Stetzen

cken