

beschwere es/ daß das Wasser davon läuft/ un härtlich wird/ darnach
 schneide längliche oder breite Stückerlein davon / richte sie in eine
 Schüssel an; Wil man so kan man kleine Rosinen darüber streuen/
 und das Eierklar darauf gießen. Man mag auch wol gefüllte Eier/
 die zuvor beschrieben / oder nur schlechte abgesottene harte Eier neh-
 men / halb voneinander schneiden / und neben das gelbe
 von Eiern anrichten: setze es sodan in einen Keller/
 und laß stehen / so wirds gut.



Des andern Theils Dreizehender Absatz/ Von Butter und Käse.

Weil wir Niedersachsen allezeit mit Butter und Käse un-
 sere Mahlzeiten zuendigen pflegen / halte ich auch nicht
 für unrecht / in meinen Buche gleiche Ordnung zu ma-
 chen / und etwas von Butter und Käse zu gedenken / zwar
 nicht wie sie gemacht werden / denn solches gehdret nicht
 zu diesen Werke / sondern / wie man sie verbessern / und verspeisen sol.
 I. Butter auf eine liebliche Art zuzurichten.

Nim ein halb Pfund ungesalzene Butter / schlage sie mit etnen
 Löffel eine halbe Stunde / gib etwas Rosenwasser darzu / wenn sie
 nun eine halbe Stunde geschlagen / so thue zwei Löffel voll ganz steif
 gekochten Milchbrei von dem schönsten Weizenmehl / oder Stärke
 gemacht / auch einen Löffel voll Zucker daran / schlage es wieder so lan-
 ge / bis sich alles untereinander verlieret / und weiß wird / wie ein
 Schnee / formiere und ziere sie denn am besten aus / wie du kanst; es
 ist ein angenehm Essen.

2. Mandel Butter zumachen auf Englische Art.

Man nimt zu einem quart Rahm 16 Eier / wol geklopffet / mi-
 schet