



I. Ringerührte Eyer im Schmalz.

MAn nehme so viel Eyer als man will / schlage selbige in ein Häfelein / salze und zerklöpffe sie wohl ; dann thue man ein Kochlöfflein voll Mehl in ein Schüssellein / giesse von den zerklöpfften Eyern allgemach ein wenig an das Mehl / und rühre es fein glatt damit ab / schütte hernach das angezwirte Mehl wieder zu den Eyern in das Häfelein / wiewol man es auch ohne Mehl von lauter Eyern machen kan : thut dann in ein Pfännlein / ohngefähr so viel als eines Eyes groß / frisches Schmalz / laßt es heiß werden / und wieder erkalten ; schüttest hernach die Eyer aus dem Häfelein in das Pfännlein mit dem Schmalz / haltet es über das Feuer / klopffet sie wohl mit dem Kochlöffel herum / hebets je zu weilen vom Feuer / rührets ferner mit einem Kochlöffel / daß sie nicht hart oder knockericht werden ; haltets dann wieder über das Feuer / und gebet gute Achtung daß die Eyer nicht erhärten / sondern fein lind und gut bleiben : Nichtets hernach in eine Schüssel / oder setts in der Pfannen auf den Tisch / nach dem es beliebt ; streuet aber oben Ingber und Muscatblüh darauf. Und so es gefällig / kan man unter die zerklöpfften Eyer / ehe sie ins Schmalz gethan werden / gehacktes Petersilien-Kraut oder Schnittlauch rühren und untermischen.

2. Ringerührte Eyer im Schmalz / mit Bratwürsten.

Zerklöpffet acht oder zehen Eyer / auch nach belieben mehr oder weniger / giesset ein halb Gläslein Wasser darein / und rühret es darunter / wiewol es auch ohne Wasser gemachet werden kan ; indessen laßet ein Schmalz in einem Pfännlein heiß werden / und wieder erkühlen / giesset dann die zerklöpfften Eyer in das Schmalz / haltets über das Feuer / und rührets fleißig / nehmet auch oft vom Feuer herab / und rührets ferner / daß es nicht gar zu stockicht