

stockicht und hart werde: Indessen bratet die Bratwürste auf die gemeine Art ab / schneidets zu dinnen Pläslein / mischet sie / wann die Eyer im Schmalz halb fertig / darunter / und lassets miteinander ferner abkochen. *

3. Ringerührte Eyer im Schmalz / mit Sardellen.

Zu zweyen Eyern wird nur ein einiges Sardelln genommen / und zwar erstlich gewässert / ausgegrätet und gewaschen / dann zerschnitten und klein gehacket / nachmals in eine zinnerne Schüssel / samt einem guten Stück Butter / gelegt / und auf eine Kohlen gesetzt / damit die Sardelln samt der Butter ganz zergehen: Indessen schläget man die Eyer in ein Häfelein oder Töpfflein / zerflopfst sie wohl / thut ein wenig Muscatblüh daran / und gießets / wann die Sardelln besagter massen in der Butter zerschmolzen / dazu hinein in die Schüssel / und rührt es wohl unter einander / damit es schön glatt und nicht brockicht werde: Wann es nun recht unter einander gekocht / so streuet noch ein wenig Muscatblüh darauf / und tragefs zu Tisch.

4. Ringerührte Eyer im Schmalz / mit Sardellen / auf andere Art.

Macht die Eyer im Schmalz auf vor beschriebene Art / und schneidet aus einem Sardelln / welche auch gewässert und ausgegrätet worden / vier Stücklein / und thut sie / wann die Eyer im Schmalz halb fertig sind / dazu hinein / last es ferner miteinander
Ffff ij
einan-

* An statt der Bratwürste / kan man auch gesottene Bratwürste nehmen / dieselbige zu Pläslein schneiden / im frischen Schmalz oder Butter rösten / und dann unter die Eyer im Schmalz kochen: Oder aber / man kan die Würste / sie seyen gleich gesotten oder gebraten / wann sie zu Plägen geschnitten / zuvor ein wenig erkalten lassen / alsdann die zerflopfte Eyer darüber giessen / und ferner abkochen / wie erst gedacht. An statt des Wassers aber / kan man sich auch einer Milch / nach belieben / bedienen.