

einander kochen. An statt der Sardeiln/ kan es auch mit gewässer-
ten Heringen oder süßen Picklingen auf diese weise gemachet werden:
Man muß die Heringe oder Picklinge ausgräten/ zu kleinen Stück-
lein zerschneiden / und in der Butter ein wenig rösten / alsdann die
zerklopffte Eyer darunter rühren / und mit einander auffieden lassen.

5. Ringesetzte Eyer im Schmalz.

Schlaget so viel Eyer aus / in eine mit Butter bestrichene flache
Schüssel / als ihr wollet / man muß aber sehen / daß die
Dottern ganz bleiben ; dann salzets / und streuet ein wenig
Mehl darauf / macht ein gut theil Schmalz in einer niedrigen oder
flachen Pfannen heiß / gießt davon ein theil in ein kleines Pfännlein/
schüttet die Eyer in das heisse Schmalz in der größern Pfannen/
und brennet dann von dem andern kleinern Pfännlein / das andere
wohl heiß auf die Eyer / daß es bald schön braun werde ; seihet ge-
schwind das Schmalz herab / laßt es wieder heiß werden / und bren-
net es noch einmal / wie zuvor / darüber ; man muß aber sehen daß
die Eyer nicht zu hart werden / und deswegen die Pfannen nicht ste-
tig ob dem Feuer halten : Wann es nun fertig / so reibet den Pfan-
nen-Boden reinlich ab / daß er nicht schmalzig ist / und tragets zu
Tisch. Wer will / kan es auch in eine warme Schüssel anrich-
ten / und darinnen auftragen.

6. Ringesetzte Eyer im Schmalz/ in einer Schüssel.

Schmieret die Schüssel wohl mit Butter / schlägt dann so viel
Eyer darein / als man verlangt ; salzets ein wenig / setz die
Schüssel auf ein Kohlf Feuer oder sied-heisses Wasser / deckets
mit einer Schüssel zu / und laßt es so lang stehen / biß sich das Weiße
ein wenig überziehet / dann die Dottern dörrffen nicht hart werden:
Wird es auf der Kohlen gemacht / so nehmet die stärckste Glut von der
Kohl-Pfannen bald heraus / daß nur ein wenig darinnen bleibt ;
giesst etwas von einer zerlassenen Butter oben auf die Eyer in der
Schüssel /