

Schüssel / thut eine Stürzen mit Kohlen darüber / und bräunt es hurtig und geschwind ab / wiewol man sie auch unabgebräunet lassen kan / nach eigenen belieben : Ehe man sie aber zu Tisch träget / wird ein wenig Muscatenblüh darauf gestreuet.

7. Ringesetzte Eyer im Schmalz / mit Del.

Bisset ein Del in eine Schüssel / schlaget Eyer darein / so viel ihr wollet / doch also / daß die Dottern schön ganz bleiben / setz die Schüssel auf ein sied-heisses Wasser / oder auf ein Kohlsfeuer / salzt ein wenig auf die Eyer / deckets mit einer Schüssel zu / laßt aber die Eyer nicht gar hart werden ; seihet dann das Del noch einmal herab / macht es wieder heiß wie zuvor / und giessets oben darauf / daß es schön braun werde : Dann traget zu Tisch / und streuet zulezt Ingber und Muscatblüh / oder / wann es beliebt / auch ein wenig Käß darauf.

8. Ochsen-Augen oder gebachene Eyer.

Schlag ein frisches Ey aus in ein Schüssellein / daß der Dottern ganz bleibt / salze es ein wenig / und streue Weizensmehl darauf ; mache indessen ein Schmalz in einem tieffen Pfännlein heiß / schütte das Ey hinein / wende es mit einem breiten löcherichten Löffel um / und bache es fein geschwind heraus / daß der Dotter nicht hart werde : Legs in ein warmes Schüssellein / und bache auf diese weise die andern alle / so viel man verlanget.

9. Gestürzte Eyer.

MAn nehme ohngefähr drey Eyer / siede dieselbige / biß sich das Weiße nur ein wenig anleget ; dann werden sie aufgeschlagen / wie man sonst / wann sie weich gesotten / im Essen zu thun pfleget / aber nicht im obern theil / wo es spizig ist : lasset die Dottern heraus lauffen in eine Schüssel / schlagt noch ein frisches Ey daran / streuet Sals und Muscatblüh darein / flopffets unter einander /

ÿfff iij

macht