

macht in einem Pfännlein ein Schmalz heiß / nehmet einen eisernen Löffel / ziehet selbigen durch das heiße Schmalz / schüttet von den zerfloßten Eiern den dritten Theil darein / und decket oder stürzet eine von den ausgeschlagenen Schalen geschwind darüber / daß das Löfflein derselben unter sich komme / haltet es zusamt dem Löffel in das Schmalz ; ziehet den Löffel geschwind heraus / und laßt das Ey bachen / biß es schön braun wird.

10. Gestürtzte Eyer / auf eine andere Weise.

Dasset die Eyer ein klein wenig sieden / schlaget sie auf / als wolte man sie weich gesotten essen ; schüttet das einwendige zusamt in ein Schüssel- oder Häfelein / würkets mit ein wenig Salz / Ingber / und Muscatblüh / schlagt auch ein ungesottenes Ey daran / und klopfet es wohl unter einander : laßt dann ein frisches Schmalz wohl heiß werden / giesset von den zerfloßten Eiern die leere Schalen wieder voll / darinnen sie zuvor gewesen seyn. Dann nehmet in einen eisernen tieffen Löffel ein wenig heißes Schmalz / giesset aus der Eyer-Schalen die Eyer in den Löffel / und stürzet die Schalen geschwind darüber ; legt es also fein gemacht aus dem Löffel in das Pfännlein mit dem heißen Schmalz / und bacht es schön licht-gelb heraus.

11. Grüne Eyer oder Gras-Eyer.

Siedet etliche Eyer hart / und rühret sie mit einem Löffel um / daß sie gleich sieden ; wanns gesotten sind / schneidet sie von einander / nehmet die Dottern heraus in eine Schüssel / und zerreibt sie wohl mit einem Löffel : waschet und hacket ein Petersilien-Kraut klein / röstets zusamt ein wenig Semmel-Mehl in Butter / und rührt es unter die Eyerdottern ; streuet Muscaten-Blüh / Ingber / Pfeffer / und ein wenig Cardamomen darein / schlagt noch ein oder mehr frische Eyer daran / nach dem der Dottern viel sind ; doch muß die Füll nicht zu dinn werden : rührt es wohl unter einan-