

einander / streicht es dann wieder in das von einander geschnittene hart-gesottene Weiße vom Ey / und zwar fein erhoben: Dann legt's in eine Schüssel / gießt eine siedende Fleischbrüh darüber / thut ein gut theil Butter / Muscatblüh / und ein wenig Cardamomen darein / und laßt es mit einander einen Sud auf der Kohlen aufthun. Oder man kan sie auch backen / aber zuvor in einem Ey umkehren / und dann folgende grüne Brüh darüber machen: Stosse ein wenig Petersilien-Kraut in einem Mörstel / zwing's mit einer Fleischbrüh durch / thue Butter und Gewürz darein / laß sieden / aber nicht lang / damit sie nicht salb werde.

12. Grüne- oder Gras-Eyer / auf andere Art.

Sacket ein Petersilien-Kraut / und röstets im Schmalz / schüt-
tets in eine Schüssel / und machet alsdann in etliche Eyer
unten und oben Löchlein / blaset das einwendige / nemlich den
Dottern zusamt dem Weißen / in das geröstete Petersilien-Kraut;
mischet ein wenig Semmel-Mehl / reinlich geklaubt und gewaschene
Weinbeerlein oder Corinthen / ingleichen auch Muscaten-Blüh /
Ingber / und ein wenig Saffran darunter / salzets / rühret es unter
einander / und füllet also diese Füll in die ausgeblasene Eyer-Scha-
len; machet die Löchlein mit ein wenig Teig wiederum zu / steckt sie
an ein Spießlein / und bratets auf einem Rost über einer Kohlen /
treiffet eine Butter zu denen Löchlein hinein: Wann sie dann fertig
sind / trocknet sie fleissig ab / daß sie nicht unsauber seyn / und traget's
zu Tisch.

13. Grüne- oder Gras-Eyer / noch anderst.

Nehmet fünff Eyer / machet unten und oben an denen Spieß-
lein ein kleines Löchlein / und blaset den Dottern und das flas-
re heraus / rühret ein wenig Mehl darein / zerflopfets wohl /
und gießet einen Löffel voll Milch dazu; dann thut ohngefehr einer
Welschen