

Welschen Nuß groß / Butter oder Schmalz in eine Pfannen / laß  
setz zergehen / kloppft die Eyer / wie oben stehet / darein / rührets mit  
einem Löffel wohl glatt ab / wie eingerührte Eyer im Schmalz. Fern  
ner rühret ein wenig Corinthen oder Weinbeerlein und Salz / in-  
gleichen auch / anfänglich alsobald unter die Eyer / ein gehacktes Pe-  
tersilien = Kraut / oder / nachdem die Eyer im Schmalz fertig / ein  
weniglein = zerstoßenen Majoran : Mischets alsdann in einer  
Schüssel wohl unter einander / und füllets in die ausgeblasene Eyer-  
Schalen / machet die Löchlein mit einem Teig zu / steckets an ein  
hölzernes Spießlein / lassets eine kleine weile braten / gießet ein heiß  
ses Schmalz darüber / und so die Eyer schweizen / haben sie genug ;  
doch muß man die eingerührte Eyer im Schmalz nicht dick werden /  
sondern etwas dinn verbleiben lassen / und ehe man die Füll in die  
Schalen füllet / noch ein frisches Ey darunter rühren.

#### I 4. Halbierte Eyer.

**S**chneidet die hart = gesottene Eyer halb von einander / zerreibet  
die Dottern davon in einem Schüssellein ; mischet ein wenig  
Semmel = Mehl oder geriebenes Eyerbrod / in gleichen auch  
Zucker / Weinbeere / Rosin / länglicht = geschnittene Mandeln / und ge-  
stossene Zimmet / auch Pfeffer und etwas Saffran darunter ; schla-  
get ein oder zwey Eyer daran / und rühret alles wohl durch einan-  
der : füllet es dann in das hart = gesottene Weiße vom Ey / und häuf-  
felt es ein wenig auf / bacheß im Schmalz ; gießet einen Wein in  
ein Pfännlein / streuet Zucker und Trisanet / und ein wenig von einem  
zerriebenen Lebkuchen darein / lassets auffieden / und richtets dann  
über diese halbierte gefüllt = und gebachene Eyer. \*

#### I 5. Harte Eyer im Senff oder Mostart.

**S**iedet die Eyer hart / schähet die äußerste harte Schale her-  
ab / schneidets in der mitten von einander / leget in eine  
Schüssel / und thut ein gut theil Butter dazu ; gießet einen  
Senff oder Mostart daran / setz die Schüssel auf eine Glut = Pfann-  
ne /

\* Man kan auch den Lebkuchen davon lassen.