ne / lassets aufsieden / und tragets zu Tisch. Wolte man sie aber kalt zum Salat aufsetzen / so darff man keine Butter daran thun / sondern den Senff oder Mostart mit Rosen-Essig anzwieren / und die Eyer darein legen.

16. Gefüllte Eyer.

Siede so viel Eyer / als dir beliebt / hart / schneide sie dann in der mitten entzwey / nim̃ die Dottern heraus / hacke selbige klein / streue Saltz / Jngber und Pfeffer darein / mische kleine Rosinlein / und einen Löffel voll Milchram / auch / so es beliebt / etwas von grünen Kräutern darunter; fülle dann von dem hart-gesottenen Weissen / beede theile damit voll an / binde sie mit einem Faden wieder zusam̃en: Mache hierauf ein Teiglein von Mehl und Eyern an / und begiesse die Eyer damit / oder aber wende sie ein- und andermal darinnen um / und bachs im Schmaltz; dann schneide den Faden davon ab / legs in eine Schüssel / mache eine gelbe Wein-Brüh darüber / und trags zu Tisch.

17. Gefüllte Eyer / auf andere Art.

Nimm etliche Eyer / mache an jeder Spitzen derselben ein Löchlein / und blase zugleich das Gelbe und Weisse dadurch heraus / rühre es wohl unter einander; hacke Salbey / Petersilien / oder andere beliebige grüne Kräuter / darunter / würtze es mit Jngber / geriebenen Muscaten / und ein wenig Pfeffer und Saltz: fülle es dann wiederum in die Schalen / vermache die Löchlein mit Teig; lege die Eyer in ein heisses Schmaltz / bachs langsam heraus / und rühre sie offt um / daß sie nicht anbrennen.

18. Gefüllte Eyer / noch anderst.

Schwemme die Eyer im Wasser / welche dann unten ligen / und zu boden fallen / die sind frisch / siede selbige hart / schähle und schneide sie von einander / nimm das gelbe davon her-