

ihn ein wenig im Schmalz / gießt einen Wein und etwas wenig  
Holder- oder Rosen- Essig daran / zuckerts / und lassets auffieden /  
gießt es über die Eier / streuet Trisanet darauf / und tragets zu  
Tisch.

## 20. Gefüllte Eier am Spieß zu braten.

**N**imm ohngefähr zehen oder zwölff Eier / mehr oder weniger /  
darnach man viel haben und machen will ; schlage sie an den  
Spitzen auf / mache kleine Löchlein darein / blase das Gelbe  
und Weiße heraus / und rühre es ein wenig in einem Pfännlein mit  
warmer Butter ab / aber nicht so starck / wie sonst : schlage dann wieder  
frische Eier daran / daß sie / wie zuvor / dinn werden ; mische nachmals  
kleine Rosen / Ingber / Pfeffer / Zimmet / Saffran / und ein wenig  
Saltz darunter / wie auch gehacktes Petersilien- oder ein anderes belie-  
biges grünes Kraut / machs / so es beliebt / mit Zucker süß / und fülle  
also diese Füll wieder in die Schalen ; mache die Löchlein ein wenig  
mit einem Teig zu / stecke die Eier an hölzerne Spießlein ; lege selb-  
ge auf einen Rost / laß braten / und richte sie hernach an.

## 21. Gefüllte Eier am Spieß zu braten / auf andere Art.

**S**chlaget die Eier an denen Spitzen auf / blaset das Weiße  
und Gelbe in eine Schüssel / und klopffet es wohl ; hacket jun-  
ge Zwiebelein / und anderes grünes darein / röstet sie mit den  
Eiern im Schmalz ; hackets darnach wiederum klein / und thut ein  
gut Stück Butter dazu / würzets mit Ingber / Pfeffer / und ein klein  
wenig Saffran ; füllets wieder in die Schalen / stecket ein Salben-  
Blätlein für die Löchlein / und so dann die Eier an kleine Spießlein //  
und bratet sie auf einem Rost / aber nicht gar lange.