

## 22. Gefüllte Eyer am Spieß zu braten/ noch anderst.

**N**imm etliche Eyer / mache an den beeden Spitzen Löchlein  
dadarin / und blase das Weiße und Gelbe heraus / wie oft ges-  
dacht; rühre es nur ein wenig in einem Schmalz ab: reibe  
dann ein wenig abgezogene Mandeln fein / hacke ein Stücklein  
Speck / und menge es darunter / salze und würze es mit Ingber /  
Muscatus und Saffran / und fülle es wieder in die Schalen; steck's  
an Spießlein / leg's auf einen Rost / und brate sie ab.

## 23. Geröstete Eyer.

**S**etze die Eyer hart / und schähle sie ab; drucke die beyden Spiz-  
sen daß sie rund werden / und schneide rings herum kleine  
Schnittlein darein: menge Salz und Ingber unter einander /  
und besprenge die Eyer wohl damit; darnach lege sie in ein heißes  
Schmalz / und röste selbige bis sie braun werden: Richte sie dann  
an / und streue nochmal Ingber darauf.

## 24. Ein Braten von Eyern.

**N**ehmet ohngefähr zwölf oder funffzehen Eyer / mehr oder  
weniger / darnach der Braten groß oder klein werden soll /  
schlaget sie in ein Töpflein aus / zerflopfets wohl; hacket Pe-  
tersilien oder andere gute grüne Kräuter / und mischet sie darunter /  
würzets mit Ingber / Muscatus / Pfeffer und Salz: Will man ihn  
aber gerne süß haben / kan man Zucker / Zimmet und Weinbeerlein  
oder Corinthen dazu thun; zuvor aber machet ein leinen Säcklein /  
anderthalb Viertel / von einer Ellen / lang / und ein halb Viertel breit /  
bestreichet das Säcklein mit Butter oder Schmalz / daß die Eyer  
nicht dadurch rinnen; gießet dann die besagter massen zugerichtete  
Eyer darein / und hänget das Säcklein alsobald in ein siedendes  
Wasser / bis die Eyer dick werden: darnach trennet das Säcklein an  
einer Seiten auf / nehmet das gesottene heraus / daß es nicht zubre-  
che: