

ehe: Indessen schneidet von hart-gesottenen Eyern das Weiße läng-licht wie einen Speck / und spicket den Braten damit; lasset auch et-liche Butter in einem Pfännlein wohl heiß und etwas braun werden / bestreuet diesen gemachten Braten auswendig mit Ingber und Salz / und leget ihn ganz gemach ins heisse Schmalz / giesset mit einem Löffel das Schmalz wohl und offte darüber / wendet selbigen um / und last ihn braten / biß er allenthalben fein braun wird; giesset dann das Schmalz davon ab: Richtet den Braten in eine Schüssel / und machet eine braune Lebkuchen- oder Pfeffer-Brüh darüber / auf fol-gende Weise. Nehmet ein gut theil geriebenen Lebkuchen / weiche ihn in einen Wein / und treibt selbigen durch einen Seiber / thut Zucker / Ingber / Pfeffer / Muscatblüh und Zimmet daran / last es einen Wall auffieden / giesset es über den Braten von Eyern / und streuet Trisac-net darauf. *

25. Ein Braten von Eyern / auf andere Art.

Nimm acht Eyer / einen Löffel voll Kern oder Kam / und ein wenig gut weisses Mehl; mache ein Teiglein daraus / das nicht zu dick seye / würke es mit Ingber / Pfeffer / geriebenen Muscaten / Saffran und Salz: schütte es dann in ein rein Leinwas-tes- Säcklein / hänge es in ein siedendes Wasser / und laß sieden / biß es dick wird; nimms hernach heraus / schneide länglichte Stück-lein daraus / spicke sie mit dem Weissen von hart gesottenen Eyern / legs in ein heisses Schmalz / bache sie schön braun heraus / und ma-che dann / nach belieben / eine süsse Brüh darüber.

26. Ein Luter von Eyern.

Schlaget ohngefahr zehen oder zwölff Eyer in einen Topff oder Hasen / rühret sie wohl; giesset dann so viel Kam oder gute dicke Milch / als der Eyer seyn / daran / saltets ein klein wenig / würkets mit Ingber und ein wenig Saffran / mischet es alles wohl
Egg iii unter

* An statt des Lebkuchen / kan auch ein Dotter- Brod genommen werden / so wird es eine schöne helle Brüh.