

gute Milch daran : dann nehmt die Pläslein die von den Eyern gemacht sind / und bestreicht sie auf einer Seiten ganz mit dieser Füll; wickelt dann also zusammen / daß die Füll einwendig hinein komme / und wie ein Würstlein werde; fahret damit fort / so lang die Eyerpläslein und der Nieren langen : Dann machet eine Butter in einer Bratpfannen warm / leget die Würstlein darein / und lassets also schön licht-gelb über der Kohlen / oder aber in einem Bach-Defelein abbraten / und entweder also an und vor sich selbst / oder aber in einer von Fleischbrüh / Butter und Gewürz zusamm-gemachten Brüh / auf einer Kohlpfannen auffieden / und zu Tisch tragen. *

34. Eyer = Würstlein zu machen / auf andere Art.

ZU sechs Würstlein nehmet drey Eyer / verklopfft sie wohl / salzets ein wenig ; lasset in einem Pfännlein eine Butter zergerhen / und schüttet die Eyer darein / haltets über das Feuer / machets wie ein eingerührtes / rührets wohl herum / doch also / daß es nicht zu dick und stockicht werde / sondern lind bleibe : Richtets dann in eine Schüssel oder Napfflein / rührt ein wenig Rosenwasser und Zucker / auch / wann man will / Corinthen oder Weinbeerlein / darsunter ; streuet alsdann ein schönes Mehl auf einen Deller / schüttet ein wenig von den Eyern darauf / schneidet Stücklein / so groß als man die Würstlein haben will / daraus / walzet es ein wenig in dem Mehl herum / und bachets fein kühl in einer Pfannen aus dem Schmalz ; leget in eine Schüssel / und machet folgende Brüh darüber : Gießet einen Reinsal oder sonst guten Wein in die Schüssel / zu den gebachenen Würstlein / streuet ein wenig Zucker und gestossene Zimmet darein / und laßt es mit einander einen Ball auffieden : nimmt man aber keinen süßen Wein / so muß deß Zuckers mehr / und ein wenig Saffran darunter genommen / auch wann man sie zu Tisch trägt / ein wenig Trisanet darauf gestreuet werden.

35. Butz

* An statt deß Nierns / kan man sich auch der Briesse oder Hüner-Beerlein / so zuvor ein wenig abgeschipffet worden / nach gefallen bedienen.