

biges in ein siedendes Wasser / ganz frey / daß es nirgend anstosse /  
 laffets darinnen sieden / biß der Teig hart wird / und sich schneiden  
 läffet; schneidet dann Stücklein eines Fingers lang daraus / und bas  
 chets schön gelb aus Schmalz: Tragetß dann also trocken mit Zus  
 tter überstreuet / oder aber in einer süßen Brüh / zu Tisch.

#### I 4. Gebachenes von Eyern / auf andere Weise.

**S** Jedet zwey Eyer hart / nehmet die Dottern heraus / und hacket  
 sie klein; giesset ohngefähr drey Löffel voll Milch daran / rührt  
 alles wohl unter einander / und schlaget dann noch einen fris  
 schen Eyerdottern darein; rühret es ferner ab / daß keine Büßlein  
 darinnen h'eiben; salzets / und mischet / nach belieben / klein-gehackte  
 Mandeln darunter: schüttet dann diesen also zusamm-gemachten  
 Teig auf ein Bret / und wircket ihn mit ein wenig Mehl ab / wie  
 den bekandten bald hernach Num. 72. biß 75. beschriebenen Teig zu  
 gewollenen Kuchlein; je weniger aber dieser Teig gearbeitet und abge  
 wircket wird / je besser und wohl-schmäckender pflegen diese Kuchlein  
 zu werden: Schneidet dann selbigen zu Stücken / die etwan eines  
 Fingers lang und dick sind / bachets aus heissem Schmalz / und  
 gebet ihnen gegen die leße ein etwas stärkeres Feuer / so werden sie  
 rösch und gut.

#### I 5. Gebachenes von Eyern / noch anderst.

**N**ehmet acht Eyerdottern / zwey Löffel voll Zucker / und einen  
 Löffel voll Milch / wie auch einer halben Nuß groß Butter / und et  
 was klar-geriebenes Semmel-Mehl / machet einen Teig dar  
 aus / walchert denselben zu runden Plätzlein / und bachet ihn aus  
 Schmalz.

#### I 6. Gebachenes von Eyern / auf eine noch andere Manier.

**M**ache auf die in dem Fiffften Theil / Num. 1. beschriebene Art /  
 weingerührte Eyer im Schmalz / rühre ein klein wenig Mehl  
 und