

lohrnen Eyer werden auf folgende Art gemacht: man läßt in einer meſſingenen Pfanne Waſſer ſiedend werden, ſchlägt ein Ey in einen Schöpf- löffel, ſetzt dieſen Löffel mit dem Ey in das ſie- dende Waſſer, daß das Waſſer darüber geht, läßt es etliche Wälle darüber thun, biß ſich das Weiße über das Gelbe gezogen hat. Alsdann wird das Ey mit einem Eßlöffel herausgehoben, und auf das Gemüß gelegt. Auf dieſe Art macht man ſo viele Eyer fertig, als man nöthig hat. Oder man macht in einer breiten Pfanne Waſ- ſer ſiedend, und ſchlägt ſo viel Eyer, als nöthig ſind, nebeneinander langſam hinein. Das Waſ- ſer darf nur darüber gehen. Sie werden, ſobald ſie fertig ſind, mit einem Eßlöffel auf eine Ser- viette gethan, und dann erſt aufs Gemüß gelegt.

Anderer Art.

Man verfährt hiebei, wie bey der erſtgemeld- ten Art, nur daß ſtatt der Fleiſchbrühe ſüßer Rahm (Sahne) oder Milch genommen wird. Hierauf werden kleine dünne Eyerfuchen geba- cken, zu Schnecklein gerollt, und auf das Ge- müß gelegt.

Aufgezogener Spinat.

Hat man von Spinat, er mag nun auf die eine oder die andere Art gekocht ſeyn, etwas übrig, ſo wird daſſelbe in eine Schüſſel genommen, ein geriebenes Milchbrod oder das Innere eines Kreu- zerwecks mit einem Glas voll ſüßem Rahm an- geſeuchtet, und zu dem Spinat gethan; etwas Salz, Muſkatnuß und das Gelbe von 6 Eyern kommt auch daran, das Weiße derſelben wird zu Schaum geſchlagen, und in die Maſſe gerührt.