Grieffknödel.

Thue ein Stück frischen Butter in ein Kastrol, thue ihn recht wohl abrühren mit drey ganzen Ehern, und drey Dottern eines nach dem andern, thue den Butter salzen, wie auch pfeffern, gib eine gute Hand voll Grieff und ein wenig weißes Mehl dazu, thue es unter einander rühren, und mache Knödel daraus, setze eine klare Erbsen-Bouillon zum Feuer, und laß sie sieden, thue die Knödel hinein, und laß sie eine viertel Stunde sieden, nimm einen grünen Petersil, nachdem er sauber gepfloctet ist, thue ihn blangiren und sauber ausdrücken, wenn die Knödel fertig sind, setze sie zum Feuer, thue den Butter davon schöpfen, gib den Petersil in die Bouillon zu den Knödeln, und richte sie hernach an.

Um alle Sorten von Ehern zu machen.

Verlorne Eyer mit einer weißen Soß.

Thue die frischen Eyer in Wasser schön verleren, daß sie schön rund, und ganz bleiben, thue sie hernach in ein frisches Wasser, die Soß dazu, schlage etliche Eyerdotter in

ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, ein klein wenig feines Mehl, rühre es zusammen, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, gib sodann eine klare Erbsen-Bouillon dazu, wenn es Zeit ist zur Tafel, gieße das Wasser von den Eyern hinweg, gib ein warmes daran, damit die Eyer warm werden, rühre die Soß auf dem Feuer ab, rangire die Eyer trocken in den Topf, thue die Soß salzen, und gib sie über die Eyer, und thue sie warmer zur Tafel serviren.

Verlorne Eyer mit einer Krebssoß.

Thue die Eyer verlieren, wie schon gemeldet, die Soß dazu, nimme einen Krebsbutter, anstatt den weißen, und mache die Soß auf die nämliche Manier, kein Lemonisafft darf nicht dazu kommen, sondern die Krebschweifsel thue in Fülle schneiden, und zu der Soß nehmen, die Eyer hernach anrichten, wie die vorher gemeldeten.

Verlorne Eyer auf deutsche Manier.

Die Eyer werden auch verloren im Wasser wie schon gemeldet, die Soß dazu wird gemacht wie zu den erst verlorenen Eyern, nur anstatt dem Lemoni thue einen Essig dazu, rühre die Soß an wie bey den andern, schneide

eine Semmel fein gewürfelt, thue sie ausbacken in Butter schön gelb, wenn du die Soß über die Eyer angerichtet hast, bestreue die ausgebackene Semmel warmer darüber, und gib sie zur Tafel.

Verlorne Eyer mit Rahm.

Die Eyer werden auch verloren, wie schon gemeldet, zur Soß dazu, thue ein wenig Butter in ein Kastrol, mache ein wenig Mehl gelb, possire etliche fein geschnittene Charlotten darein, fülle es an mit einem Löffel voll Schüh, und laß die Soß wohl verkochen, schneide ein wenig Kapern mit ein Paar Sardellen fein, gib es an die Soß, wie auch einen Löffel voll sauern Rahm, laß es nochmahls kochen, und richte die Eyer in den Topf, drucke den Saft von einer Lemoni an die Soß, gib sie darüber, und thue sie zur Tafel serviren.

Verlorne Eyer mit Holländersöß.

Die Eyer werden auch verloren im Wasser, wie schon gemeldet, zur Soß dazu, nimm ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit etlichen Eyerdottern, den Saft von zwey Lemonien, auch Salz und ein wenig Pfeffer

und Muskatnuß, laß die Soß zergehen, aber wohl rühren, sie darf nicht sieden, sobald sie dicklicht wird, gib die Soß über die Eyer, streue oben darauf ein wenig fein geschnittenen Petersil, oder auch ein wenig Scheilag, und gib sie zur Tafel.

Verlorne Eyer mit Sauerampfen.

Die Eyer werden auch verloren, wie schon gemeldet, zur Soß dazu, nimm eine gute Portion Sauerampfer, thue ihn sauber pflücken und waschen, und wohl ausdrücken, gib ihn in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter und einem ganzen Zwiebel, setze ihn auf eine Blut, und laß ihn dünsten, auf die Legt staupe ein wenig feines Mehl daran, und fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß die Soß wohl verkochen, gib ein Salz dazu, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, ein klein wenig Essig, thue die Soß mit etlichen Eyerdottern lagiren, und gib sie über die Eyer.

Verlorne Eyer mit einer Umurkensoß.

Thue die Eyer auch verlieren, wie schon gemeldet, zur Soß dazu, nimm etliche Umurken, thue sie schälen, und das Mittlere

davon schneiden, die Umurken thue in kleine Fülle schneiden in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter und einem ganzen Zwiebel, setze es auf das Feuer, und laß es dünsten, staube hernach ein wenig Mehl daran, und fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, ein wenig gutem Essig, Pfeffer und Salz, laß sie wohl verkochen, auf die Letzt thue die Soff mit etlichen Eyerdottern lagiren, und gib sie über die Eyer.

Verlorne Eyer gebacken mit einer Umurkensoffe.

Thue die Eyer verlieren im Wasser, aber nicht zu stark, lege sie hernach auf ein Serviet, daß sie trocken werden, thue sie salzen, und ein wenig pfeffern, thue sie auch mit ein wenig feinem Mehl bestreuen, hernach in Eyern umkehren, und mit geriebenen Semmelbröseln blaniren, oder auf deutsch zu sagen, bestreuen, zur Soff dazu, nimm etliche frische Umurken, thue das Innere davon schneiden, rund und eckicht, thue sie in ein Kastrol mit Zwiebel, und Kräutern, ein Lorberblatt, Salz und Pfeffer, gieße einen guten Essig dazu, und laß sie einen Sud aufthun, und hernach ein Paar Stunden stehen, nachdem nimm sie heraus auf das Tisch-

tuch oder Serviette, thue die Kräuter und Wurzeln davon sauber, mache ein Schmalz heiß, thue sie hinein ohne Mehl, und laß sie gelb ausbacken, nachdem in ein Kastrol, staube ein wenig Mehl daran, oder gib anstatt dem Mehl eine Colli dazu, laß sie kochen, bis sie lind sind, auf die Lest gib ein wenig Verframesig dazu, ist es Zeit zur Tafel, mache ein Schmalz recht heiß; backe die Eyer recht geschwind heraus, damit sie nicht hart werden, richte sie in den Topf, und gib die Soß darüber, und servire sie zur Tafel.

Gebackene Eyer mit Sauerampfensoß.

Die Eyer werden auch verloren, und gebacken wie die vorher gemeldeten, die Soß dazu wird gemacht mit Sauerampfen, gleichwie die verlorenen Eyer, man kann auch den Sauerampfen recht fein schneiden, und die Soß auf die nämliche Manier machen.

Gebackene Eyer mit Haschesoß.

Die Eyer mußt du backen auf die nämliche Manier, wie vorher gemeldet, oder auch backen, wie man ordinär die Eyer bäcket; die Soß dazu, nimm einen Zwiebel, etliche Charlotten, Kapern, und Petersil, ein Paar

Sardellen, thue dieses alles fein schneiden in ein Kastrol mit ein wenig Butter, und auf dem Feuer possiren lassen, gib eine Colli dazu, oder staube ein wenig Mehl daran, und fülle es auf mit Schüh, laß die Soß wohl verkochen, auf die Legt gib ein wenig Bertramessig, und gib die Soß über die Eyer.

Gebackene Eyer mit Bertramsoß.

Thue die Eyer backen auf eine Manier, oder auf die andere, wie schon gemeldet, die Soß dazu, nimm eine Colli in ein Kastrol, thue etwas frischen Bertram blattelweis pflücken, setze ein wenig Wasser auf das Feuer, und laß es sieden, gib den Bertram hinein, und laß ihn einen Sud aufstehn, gieße ihn ab, und gib ihn in die Soß mit ein wenig Essig und den Saft von einer Lemoni, richte die gebackene Eyer in den Topf, und gib die Soß darüber, und servire sie zur Tafel.

Gerührte Eyer ordinär.

Schlage Eyer in ein Kastrol, so viel du vonnöthen hast, brocke ein Stück frischen Butter dazu, gieße auch ein wenig süßen Rahm daran, Salz und ein wenig Pfeffer,

fein geschnittenen Petersil, thue sie wohl abschlagen, eine halbe Semmel fein gewürfelt, backe sie in Butter schön gelb aus, ist es Zeit zur Tafel, thue die Eyer auf dem Feuer abrühren, daß sie etwas lind bleiben, richte sie an, und streue die gebackene Semmel warmer darüber, und gib sie zur Tafel.

Gerührte Eyer mit Trüffeln.

Nachdem die Artoffeln sauber gepugt sind, thue sie schön dünn in ein Kastrol blattelweis schneiden, gib ein Stückel frischen Butter dazu, und laß sie auf dem Feuer possiren, nachdem schlage die Eyer daran, thue sie salzen und pfeffern, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, und wohl abschlagen, ist es Zeit zur Tafel, setze sie auf das Feuer, thue sie abrühren, gleichwie die andern, und zur Tafel serviren.

Gerührte Eyer mit Spargel.

Den Spargel thue abbrocken, so weit er gut ist und grün, diesen thue in Wasser mit Salz absteden, aber nicht gar zu lind, hernach thue ihn klein schneiden, als wie Erbsen groß in ein Kastrol mit fein geschnittenem Petersil, Salz und Pfeffer, gib ein Stück But-

ter dazu, und thue ihn auf dem Feuer possiren, hernach schlage die Eyer dazu, wenn du es vonndthen hast, wie auch ein wenig süßen Rahm, schlage die Eyer ab, und richte sie zur Tafel, gleichwie die andern gerührten Eyer.

Gerührte Eyer mit Sauerampfen.

Nachdem der Sauerampfen sauber gepflöcktet und gewaschen ist, drucke ihn sauber aus, durchschneide ihn mit dem Messer in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, und Pfeffer, laß ihn auf einer Glut dünsten, wenn er lind ist, setze ihn auf die Seiten, und schlage die Eyer daran, so viel du vonndthen hast, thue sie gut abschlagen, und mache sie zurecht gleichwie die andern.

Gerührte Eyer mit Schwammerling.

Nimm Chambinions oder auch sonst gute Schwammerlinge, nachdem sie sauber gepuzt sind, thue sie recht fein in Fülle schneiden, in ein Kastrol mit ein wenig fein geschnittenem Petersil und ein Paar Charlotten, gib ein Stück Butter dazu, und laß sie auf dem Feuer possiren, schlage die Eyer daran, so

viel du vonnöthen hast, und mache sie zurecht gleichwie die andern.

Gerührte Eyer mit ihrer Krusten.

Schlage Eyer in ein Geschirr so viel du vonnöthen hast, thue sie salzen und ein wenig pfeffern, gib ein wenig sauren Rahm dazu, und auch ein Stückerl Butter, ein wenig fein geschnittenen Petersil, ist es Zeit zur Tafel, setze sie auf das Feuer, und thue sie abrühren nicht zu fest, was im Kastrol bleibt, thue das Kastrol auf ein kleines Feuer, und laß es eine Krusten bekommen, nimm sie hernach mit dem Rüdelschäufel heraus, und belege die Eyer oben damit, und thue sie zur Tafel serviren.

Ein Amolet mit Zwiebel.

Thue etliche Zwiebeln fein schneiden, und mit Butter possiren, bis sie lind sind, schlage hernach Eyer daran, so viel du vonnöthen hast, ein wenig sauren Rahm, Salz und ein wenig Pfeffer, schlage sie gut ab, ist es Zeit zur Tafel, backe das Amolet, dieses muß auf beyden Seiten gebacken seyn, wickle es zusammen, und thue es in den Topf serviren.

 Ein Amolet mit Chaminions.

Nachdem die Chaminions gepuzt sind, thue sie fein in Fülle schneiden, in ein Kastrol, nimm Butter dazu, Salz und ein wenig Pfeffer, ein wenig fein geschnittenen Petersil, thue sie abschlagen, ist es Zeit zur Tafel, thue ein wenig Butter in die Amolet-Pfanne, und backe das Amolet auf beyden Seiten, thue es unwickeln, und in den Topf anrichten.

Ein Amolet mit Parmesankäsz.

Richte die Eyer ein zum Amolet, wie sich es gehöret, und schon gemeldet ist, reibe ein Stückel Parmesankäsz dazu, thue den Käsz und die Eyer mischen, dieses Amolet wird nur auf einer Seite gebacken, man kann auch den Käsz recht dünn schneiden, und wenn das Amolet auf einer Seite gebacken ist, thue den geschnittenen Käsz oben darauf legen, hernach umwenden, und nicht viel mehr backen lassen, richte es hernach in den Topf.

Ein Amolet auf Italiänisch.

Das Amolet wird gemacht auf die nähmliche Manier, wie dieses vorher Gemeldte,

anstatt den Käß thue Sardellen darauf legen, die müssen aber sauber gepuzt und voneinander geschnitten werden, und das Amolet muß auf beyden Seiten gebacken werden.

Ein Amolet mit Pickelhäring.

Von dem Pickelhäring wird die Haut davon gezogen, und von einander gespalten, und in die Milch gelegt, und gemacht auf die nämliche Manier, gleichwie dieses mit Sardellen, es wird auch auf beyden Seiten gebacken.

Ein Amolet mit frischen Trüffeln.

Nachdem die Artoffeln sauber gepuzt sind, thue sie blattelweis in ein Kastrol recht fein schneiden, wie auch ein Paar Charlotten, und ein wenig Petersil, thue sie mit ein wenig Butter possiren, schlage die Eyer hernach dazu so viel du vonnöthen hast, wie auch Salz, und ein wenig Pfeffer, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue das Amolet nur auf einer Seite backen, und umwickeln, gib es zur Tafel.

 Ein Amolet mit feinen Kräutern.

Schneide feine Kräuter recht fein, thue sie ein wenig possiren mit Butter, schlage hernach die Eyer dazu, wenn du es vonnöthen hast, ist es Zeit zur Tafel, backe das Amolet nur auf einer Seite, wickle es zusammen, und richte es in den Topf.

Kleine Amoleten mit Spenat.

Mache kleine Amoleten, so viel du vonnöthen hast, nimm einen Spenat, nachdem er wohl blaugirt ist, thue ihn fein schneiden, wie auch einen Zwiebel recht fein, thue ihn in ein Kastrol mit frischem Butter, und laß ihn auf dem Feuer possiren, gib den Spenat dazu, Salz und Pfeffer, setze ihn auf eine Blut, und laß ihn dünsten, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon daran, und laß ihn aufkochen, hernach kalt werden, thue in jedes Amolet einen Eßlöffel voll Spenat, und thue ihn mit dem Messer dünn austreichen, wickle die Amoleten zusammen, richte sie in den Topf, gieße einen guten sauren Rahm daran, setze sie in den Ofen, und laß sie recht warm werden, aber nicht trocken, so sind sie fertig.

Faschirte Amoleten.

Mache eine Fasch von Fischen, und auch kleine Amoleten, thue sie damit faschiren, wie die von Spenat, richte sie ein in den Topf, schlage etliche Eyerdotter in ein Geschirr, rühre sie ab mit süßem Rahm, und gieße sie an die Amoleten, setze sie in den Ofen, und laß sie eine schöne Farbe bekommen.

Kleine Amoleten mit sauerm Rahm.

Schlage etliche ganze Eyer in ein Geschirr, gieße süßen Rahm dazu, drücke ein wenig Lemonisafft darein, und laß sie auf dem Feuer zusammen gehen, gieße es hernach auf ein Sieb, daß das Wasser davon lauft, nimm hernach diesen Topfen in ein Geschirr, thue ihn gut abrühren mit einem Stückel frischem Butter, und etlichen Eyerdottern, ein wenig sauern Rahm, thue es salzen, und ein wenig pfeffern, und Muskatnuß, mache hernach kleine Amoleten, thue sie damit faschiren, aber nur dünn ausgestrichen, wickle sie zusammen, und richte sie ein in den Topf, gieße einen sauern Rahm darüber, bestreue sie mit geriebenem Parmesankäß, setze sie in den Ofen, bis sie eine schöne Farbe bekommen, so sind sie fertig.

 Amoleten in der Soß.

Mache ein Paar Amoleten nicht dick, thue sie gut auf beyden Seiten backen, schneide heruach ein Paar Zwiebeln blattelweis fein in ein Kastrol, thue sie possiren, ein klein wenig gelblicht, gib eine Colli dazu, und auch etwas Essig, laß die Soß auffkochen, schneide die Amolette wie die Butterflecke, gib sie in die Soß, ist es Zeit zur Tafel seruiren, laß die Amoleten auffkochen, drucke den Saft von einer Lemoni daran, und richte es zur Tafel.

Amoleten mit Senfsoß.

Diese Amoleten werden gemacht auf die nähmliche Manier, wie die vorher gemeldten, nur daß keine Lemoni dazu kommt, sondern ein wenig Essig, und auf die Letzt mit ein wenig Senf lagirt.

Amoleten mit Zwiebelsoß.

Nimm eine gute Portion kleine Zwiebeln, thue sie schön weiß puzen in einem frischen Wasser, nachdem im Wasser wiederum die erste Haut davon, thue sie wiederum in ein kleines Kastrol mit frischem Butter, Essig und das Mark von einer Lemoni blattelweis

geschnitten, setze sie im Wasser zum Feuer, und laß sie lind sieden, nimm eine Colli, gib die Zwiebeln hinein, ein wenig Bertramessig, mache kleine Amoleten, richte sie in den Topf gewickelt hinein, und gib die Soß warmer darüber, und thue sie zur Tafel serviren.

Faschirte Eyer auf Italiänisch.

Thue die Eyer hart sieden, so viel du vonnöthen hast, schäle sie ab, und schneide sie voneinander, thue die Dotter in ein Geschirr, schneide etliche Charlotten mit ein wenig Basilicum und Thimian wie auch fein Petersil in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, thue es auf dem Feuer possiren, thue etliche Sardellen fein machen, und gib sie auch dazu, wie auch die harten Eyerdotter, eine Semmel eingeweicht in Milch, Salz und ein wenig Pfeffer, auch etliche rohe Eyerdotter, thue alles wohl abrühren, faschire hernach die halben Eyer damit, oben darauf bestreue sie mit ein wenig fein geriebener Semmel, richte sie ein in den Topf, was von dem Fasch übrig bleibet, gieße einen süßen Rahm dazu, thue es rühren, und gieße es an die Eyer, setze sie in den Ofen, und laß sie oben eine lichte Farbe bekommen, so sind sie fertig.

 Grüne faszirte Eyer.

Die Eyer werden hart gefotten, so viel du vonnöthen hast, schneide sie auch in der Mitte voneinander, thue das Gelbe allein, und das Weiße auch, nimm eine gute Portion Sauerampfen und Körbelkraut, nachdem es sauber gepuzt und gewaschen ist, drucke es gut aus, und thue es recht fein schneiden in ein Kastrol mit frischem Butter, laß es auf dem Feuer possiren, gib hernach die harten Eyerdotter dazu, eine Semmel in Milch eingeweicht, Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, etliche rohe Eyerdotter, thue es hernach gut abrühren, faszire hernach die halben Eyer damit, richte sie ein in den Topf, was von Fasz überbleibet, rühre es ab mit süßem Rahm, und gieße es an die Eyer, und setze sie in den Ofen, laß sie eine lichte Farbe nehmen, so sind sie fertig.

Faszirte Eyer mit Sardellen.

Nachdem die Eyer hart gefotten sind, thue die Schalen davon, und schneide das Kappel weg, nimm mit einem kleinen Löffel das gelbe heraus, in ein Geschirr, thue etliche Sardellen fein machen, wie auch ein wenig Petersil, thue es zu den Dottern, ein wenig

Salz und Pfeffer, wie auch ein wenig geriebene Semmelbröckeln, thue es gut abrühren, und fülle die Eyer damit, thue die Eyer in Mehl umkehren, und in Ethern, thue sie mit fein geriebenenen Semmelbröckeln bestreuen, und hernach ausbacken, mache eine Sardellensoß dazu, richte die Eyer in den Topf, und gib die Soß darüber, thue sie warmer zur Tafel serviren.

Faschirte Eyer mit Krebsen.

Nachdem die Krebsen gesotten sind, thue die Schweifeln davon nehmen, aus den Schalen mache einen Krebsbutter, weiche eine Semmel in eine Milch, thue den Krebsbutter kalter in ein Geschirr, thue ihn abtreiben mit etlichen Eyerdottern; gib die harten Dotter von den gesottenen Ethern auch dazu, thue es auch wohl zerrühren, schneide die Krebschweifeln fein gewürfelt dazu, wie auch ein Paar Stückel gesalzenen Karpfenmilchner, thue die eingeweichte Semmel ausdrücken, Salz und ein wenig Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, rühre alles wohl ab, thue hernach die Eyer damit faschiren, rühre den übrigen Fasch mit süßem Rahm ab, und gieße es über die Eyer, setze sie in den Ofen, und laß sie eine lichte Farbe bekommen, so sind sie fertig.

Faschirte Eyer auf eine andere Manier.

Thue die Eyer halb faschiren mit einer Fasch, wie schon gemeldet, entweder von Krebs-Fasch, oder auch von einer andern, bestaube sie hernach mit Mehl, thue sie umkehren in Ehern, und mit geriebenen Semmelbröckeln bestreuen, wenn es Zeit zur Tafel ist, thue sie im Schmalz ausbacken, man kann sie serviren trockner, oder auch mit einer Soß.

Harte Eyer in der Soß auf deutsche Manier.

Thue die Eyer hart sieden, welche aber für die Herrschaften frisch seyn müssen, nachdem sie geschälet sind, laß sie in frischem Wasser liegen, nimm eine gute Portion Sauerampfen, wie auch etwas Körbelkraut, nachdem es gepuzt, und sauber gewaschen ist, thue es mit dem Schneidmesser recht fein schneiden, gib es in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß es auf einer Blut possiren, gib auch einen ganzen Zwiebel dazu, staube ein wenig Mehl daran, und fülle es auf mit ein wenig klarer Erbsen-Bouillon, laß es hernach kochen, wenn es Zeit ist zur Tafel, gieße das frische Wasser von den Ehern,

und gib ein wärms daran, damit die Eyer warm werden, nimm sie hernach heraus auf eine Serviette, thue sie voneinander schneiden, gib Salz und Pfeffer über die Soß, thue hernach mit etlichen Eyerdottern lagiren, thue sie salzen, ein wenig pfeffern, wie auch Muskatnuß, richte die Soß in den Topf hinein, oder auf eine Schüssel, rangire die Eyer halb, oder blattweis darauf.

Harte Eyer in der Soß auf Französisch.

Die Eyer müssen auch frisch und hart gesotten seyn, thue hernach das Weiße von einander schneiden, und zu beobachten, daß das Gelbe ganz bleibet, thue das Weiße recht fein schneiden, gib es in ein Kastrol wie auch die ganzen Dotter dazu, fülle sie an mit einer Colli, wenn du aber keine Colli nicht hast, mache eine gelbe Soß extra, wie schon gemeldet ist zu machen, thue hernach etliche einmarinirte Umurken abschälen, und in seine Fülle schneiden zu den Eyern, thue auch etwas Vertram blattweis in ein wenig Wasser blangiren, und gib ihn auch zu den Eyern, wie auch ein wenig Essig, Salz und ein wenig Pfeffer, ist es Zeit zur Tafel, laß sie aufkochen, gib den Saft von einer Lemonß dazu, und thue sie in den Topf anrichten.

 Eyer in der Soff auf deutsche Manier.

Die Eyer müssen frisch und hart gefotten seyn, nachdem sie geschälet, thue sie blattweiß schneiden mit sammt dem Gelben, thue sie in ein Kastrol mit Colli, fein geschnittenen Peterfil, Salz und Pfeffer, wie auch ein wenig Muskatnuß, ein wenig Essig, ist es Zeit zur Tafel, laß es aufkochen, gib den Saft von einer Lemoni dazu, und richte sie in den Topf.

Harte Eyer mit Senffsoß.

Die Eyer müssen auch frisch und hart gefotten seyn, hernach das Weiße geschnitten in feine Fülle, das Gelbe muß aber ganz bleiben, schneide ein Paar Zwiebel fein in Fülle, gib sie in ein Kastrol mit Butter, und laß sie auf dem Feuer ein wenig gelb werden, gib eine Colli dazu, oder laß eine extra braune Soff aufkochen, gib hernach die Eyer daran, wie auch ein wenig Essig, Salz und Pfeffer, ist es Zeit zur Tafel serviren, laß die Eyer aufkochen, und lagire sie hernach mit ein wenig Senf, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und richte sie zur Tafel an.

Frikassirte Eyer.

Es müssen auch frische und hartgesottene Eyer seyn, thue sie schneiden, wie die vorher gemeldte, thue sie hernach in ein Kastrol, mache eine weiße Soß, laß die Soß wohl verkochen, und possire sie hernach an die Eyer, wenn du etliche frische Chambrions hast, thue sie fein schneiden, und in ein wenig Butter possiren, und gib es auch zu die Eyer, ist es Zeit zur Tafel, laß die Eyer aufkochen, gib einen fein geschnittenen Petersil dazu, thue sie lagiren mit etlichen Eyerdottern, drucke den Saft von einer oder zwey Lemoni dazu, was es vonnöthen hat, und richte sie in den Topf.

Harte Eyer mit Saurampfen.

Die müssen auch frisch und hart gesotten seyn, aber nur blattelweis geschnitten mit dem Gelben, nim eine gute Portion Saurampfen, nachdem er sauber gepuzt und gewaschen, thue ihn mit dem Messer durchschneiden, in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, und einem ganzen Zwiebel, laß ihn auf dem Feuer possiren, gib ein wenig Colli dazu, und laß die Soß aufkochen, thue hernach die Eyer darein, wie auch Salz, ein

wenig Pfeffer, und Muskatnuß, ist es Zeit zur Tafel, laß die Eyer aufkochen, thue sie lagiren mit etlichen Eyerdottern, und den Saft von einer Lemoni, und richte sie in den Topf an.

Eyer mit sauerm Rahm.

Diese Eyer müssen auch frisch und hart gesotten seyn, nachdem thue sie blattelweis schneiden mit sammt dem Gelben, Schneide etliche Charlotten mit einem Zwiebel und Petersil recht fein in ein Kastrol mit frischen Butter, und laß es auf dem Feuer possiren, richte hernach von den geschnittenen Eyern in den Topf hinein, thue sie salzen, ein wenig pfeffern, und gib ein wenig von diesen fein geschnittenen Kräutern darauf, und ein Paar Löffel voll guten sauern Rahm, hernach wiederum von den harten Eyern darauf, und das nähmliche, wie schon gemeldet, bis du alle die Eyer hinein gerichtet hast, oben bedecke sie mit sauerm Rahm, streue ein wenig Semmelbröckel darauf, setze es in den Ofen, daß sie eine lichte gelbe Farbe bekommen, aldenn sind sie fertig.

Harte Eyer mit süßem Rahm.

Die Eyer müssen auch frisch und hart gesotten seyn; das Weiße davon recht fein geschnitten, das Gelbe muß ganz bleiben; thue sie in ein Kastrol mit fein geschnittenem Petersil, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß; nimmit hernach in ein anderes Kastrol ein Stück frischen Butter mit Zwiebel, Wurzeln und Kräutern, laß es auf dem Feuer possiren, gib einen Löffel voll feines Mehl, und rühre es mit süßem Rahm auf dem Feuer ab, und laß es wohl verkochen, possire hernach diese Soß an die Eyer; ist es Zeit zur Tafel, lasse die Eyer aufkochen, thue sie salzen, und richte sie an.

Harte Eyer mit Krebssoß.

Die Eyer müssen frisch und hart gesottet seyn, nimmit die Dotter davon, daß sie ganz bleiben, von dem Weißen schneide runde kleine Stückel daraus, thue es in ein Kastrol, nimmit eine gute Portion Krebsen, nachdem sie gesotten sind löse die Schweiferln aus, und thue sie in der Mitte von einander schneiden, gib sie auch zu den Eyern, mache von Krebsbutter eine Soß auf die Manier, wie die vorhergemeldte, possire sie hernach an die Eyer, thue sie salzen und ein wenig pfeffern, wie

auch ein wenig Muskatnuß; ist es Zeit zur Tafel, laß sie aufkochen, und thue sie anrichten.

Eingesezte Eyer mit Parmesankäs.

Thue unten in den Topf ein wenig geriebenen Parmesankäs streuen, brocke ein wenig frischen Butter darein, ein Paar Löffel voll sauern Rahm, Salz und ein wenig Pfeffer, schlage hernach die Eyer hinein, thue die Eyer salzen und pfeffern, wie auch ein wenig Muskatnuß, brocke ein wenig frischen Butter darauf, ein Paar Löffel voll sauern Rahm, ein wenig fein geschnittenen Petersil and Semmelbröseln, auch einen geriebenen Parmesankäs; setze es hernach den in Ofen, und laß es eine lichte Farbe bekommen, die Eyer müssen aber nicht gar hart werden; diese Eyer können auch gemacht werden ohne Käs auf die nämliche Manier; sie werden auch gemacht auf die Manier mit Pickelhäring, oder auch mit Sardellen.

Sind gesottene Eyer.

Diese Eyer, wehn man sie will vor Herrschaften serviren, müssen den nämlichen Tag von der Henne gelegt seyn, und um die Eyer

recht lind zu sieden, muß das Wasser vorher sieden, hernach thut man die Eyer hinein, und läßt sie so lang, bis man hundert gezählet hat, stark sieden, setze sie vom Feuer, decke sie zu, und laß sie drey Minuten stehen; auf solche Manier sind die Eyer lind, und durchaus heiß, wie sichs gehört; wer aber diesen Vortheil nicht hat, der laß es sieden bis er hundert und funfzig gezählet: sie sind auch recht auf diese Manier, aber dennoch nicht so gut gesotten, wie die erste Manier meldet.

Die trockenen Boressen.

Weil man denn zu einigen Sorten Pasteteln ein Bejamelle braucht, wie auch ein Salspicon, und auch eine Fesch, so habe ich es vorher setzen wollen, wie man sie zu recht macht, wenn man hernach von den Sorten Pasteteln meldet, wo man dieses vonnöthen hat, so kann man es finden, wie es gemacht wird.

Ein Bejamelle zu machen.

Gib in ein Kastrol ein Stück frischen Butter, Zwiebel blattelweis, etwas Wurzeln, wie auch ein wenig Basilicum und Thimian, etliche frische Champignons und Artoffeln, laß