

in das Mehl, nimm sodann drey Dötter, ein Viertelfeitel Rahm, und eben so viel Germ, dann wird es ein wenig gesalzen, und mit ein paar Löffel Wein untereinander gemacht; ist walke man es mit dem Rudelwalker gut ab, schlage es wieder zusammen wie einen Buttermeyg, daß es schön glatt werde: dann walke man den Teig messerrückendick aus, radle mit dem Krapfenradel dreyeckichte Fleckel, thue etwas Eingemachtes darein, mache sie dann wie die krummen Kipfel zusammen, bestreiche sie mit Eyerklar, lasse sie gehen, säe obenauf Zucker, und backe sie in der Sortenpfanne.

---

## Von Eyspeisen.

---

### Gestreifte Eyer.

Siede zwölf Eyer hart, schneide sie dann auf vier Theile. Nimm die Dötter, stosse sie mit einer geweichten Zweyersemmel, wovon die Rinde abgeschnitten werden muß, dann

gieb es in einen Weidling, nimm grünen Peterfil und Schampion im Butter gedünstet und zerstoßen; dann zwey Sardellen, ein halbes Sertel Rahm, salze es und treibe es gut ab; schmiere hernach eine Schüssel mit Butter, und streiche die Hälfte von diesem Fesch darauf. Maché dann ein gutes Ragout, und nachdem du selbes darauf gegeben, so streiche den andern Fesch auf selbes; lege dann die weissen Eyer gestürzt, und eines nach dem andern schön streifweise darauf, zwischen einem jeden Streif Eyer aber lege einen Streif Spargelböhnel, einen Streif Krebschweifeln, einen Streif Maurachen, und einen von grünen Erbsen bis die Schüssel voll wird, nur auf den Ranft soll nichts kommen: dann nimm zwey weiche Eyerdotter, einen Kochlöffelvoll Milchrahm, etwas Krebsbutter in ein Häferl, sprüde alles dieses untereinander ab, und gieb es über die Eyer, setze nun alles auf einen Dreyfuß, gieb oben und unten etwas Feuer, doch nur so viel, daß es durch und durch warm werde.

### Gebackene Eyer mit Oblaten.

Man siede acht Eyer hart, nehme die Dotter heraus, gebe sie in den Mörser, dazu thue man zwey geweichte Semmeln, stosse es, und

dann gebe man es in einen Weidling; dann nehme man um eine Nußgroß Butter, klein geschnittene Sardellen, grünen Petersil, und ein ganzes Ey; verrühre dieses, und nehme etwas Pfeffer und Salz dazu. Ist mache man viereckichte Fleckeln von Oblat, streiche den Fäsch darein, wickle sie zusammen, und formire Würsteln daraus; man tunke sie in Ey, bestreue sie mit Semmelbrosen, und bade sie dann in Schmalz, doch müssen von der Fülle ein paar Löffelvoll herauffen bleiben, welche man in ein Reindl giebt, so wie auch ein paar Löffelvoll Rahm und eine Schleimsuppe dazu, man lasse es auffieden, und thue es auf die Schüssel, nachdem man vorher die Eyer hineinleget.

### Verlorne Eyer mit Ragout.

Auf zehen Personen nimmt man ein Pfund Hechten, zerschneidet und hact ihn, dann zupft man diesen Hechten und pugt die Gräten sauber davon aus, nimmt gut gewaschne und gepuzte Maurachen, dann grüne Erbsen oder Spargelpözel, was die Zeit mit sich bringt, nachdem vorher der Spargel klein geschnitten und gesotten wird, doch muß er nicht zu weich, die grünen Erbsen aber etwas in Butter gedünstet werden; dann nimmt man eine Rein, legt

ein Stückel Butter darein, macht eine ganz kurze Soff, thue Maurachen, den gezupften Hechten, die Spargelpözel oder grünen Erbsen hinein, salzt diesen Ragout, und nachdem man etwas Muskatblüthe und Krebschweifsel dazu genommen hat, läßt man ihn aufkochen. Ist es zum Anrichten Zeit, so richtet man ihn siedend auf die Schüssel an, und verlieret die Eyer darauf. Um die Eyer zu verlieren nimmt man Wasser in eine Pfanne, salzt es, und wenn es siedet, schlägt man ein Ey in einen Schöpflöffel, und thut selbes dann erst in das siedende Wasser, und so macht man es mit drey bis vier Eyer im Wasser, so nimmt man die ersten mit einem Backlöffel heraus, läßt das Wasser gut absinken, und legt die verlorenen Eyer auf das Ragout; man muß aber so viel Eyer verlieren, als Personen da sind. Doch ist zu merken, daß man statt des weissen Butters auch Krebsbutter nehmen könne. Der Krebsbutter aber ist auf folgende Art zu machen: Man siedet zehen Krebsen im Salzwasser ab, löset sie aus, und giebt das Werffe alles weg, stoßt dann die Schäler fein im Mörser, dazu nimmt man einen Viertel Butter, stoßt es ebenfalls fein mit, thut das Geßoffene in eine Reib, laßt es dünsten, drückt

dieses dann durch ein Tuch, so ist der Krebsbutter fertig, und zu allen Speisen gut.

### Die aufgelaufene Eyspeis.

Nimm drey Kochlöffelvoll Mehl in einen Hasen, ein halb Seitel Milch, rühre das Mehl fein ab, daß es nicht brockicht ist, schlaege zehen Eyer darein, sprüde dieß miteinander gut ab, salze es, thue etwas grünen Petersil hinein, schmiere eine Reim gut mit Schmalz, gieße obiges hinein, und salze es. Eine halbe Stunde, ehe du anrichtest, gieb es auf das Feuer, oben und unten Blut, und mit dieser Reim gieb es zur Tafel.

### Fritada mit Cardellen.

Man schlaege Eyer auf, sprüde sie ab, nehme darunter einen Milchrahm, ein wenig Salz, dann lasse man ein Schmalz in der Fritadepfande heiß werden, gießt den halben Theil von den Eyern hinein, halte es ein wenig über das Feuer, und lasse es anziehen. Nun thue es auf die Schüssel, doch so, daß das Braune unterwärts komme, hernach gebe man gewaschene, und von den Gräten gelöste Cardellen um die Fritada herum. Nun gebe man abermahl Schmalz in die Fritadapfanne, gebe die andere Hälfte der Eyer hinein, laß

es zusammengehen, und gebe es auf das Vor-  
rige so darauf, daß nun das Braune obenauf  
kömmt.

### Die gefüllte Fritada.

Man sprüdeln die Eyer ab, macht die Fülle  
von einem blattleten Hechten, Krebsßchwei-  
feln gewürfelt geschnitten, grünen Erbsen oder  
Spargelpözeln, wenn es die Zeit zuläßt,  
Schwammerln, Maurachen, Nagelßchwam-  
merln oder Schampion, was es giebt, alles  
dieß schneidet man gewürfelt, dünstet es im  
Butter, staubt ein wenig Mehl und Muskat-  
blüthe daran, und gießt während des Dün-  
stens etwas Suppe darein, läßt es kühl wer-  
den, macht nun die Fritada, wie zuvor, gießt  
den halben Theil hinein, läßt es anziehen, thut  
die Fülle darauf, giebt das übrige darauf, und  
läßt es backen, wie zuvor.

### Gefüllte Eyer.

Siede Eyer, so viel du brauchst, hart,  
schneide sie nach der Länge, in der Mitte von  
einander, dann nimm die Dötter heraus, gieb  
sie in einen Mörser, gieb ein kleines Löffel-  
voll guten Milchrahm darein, stoffe es zusam-  
men, und fülle es dann wieder in die halben  
Eyer hinein, gieb sie sammt dem Butter und

etwas Milchrahm auf die Schüssel, gieb oben und unten Blut, so gehen sie schön auf; du kannst sie auch mit Krebsen füllen, und Krebstöpfel, wie auch klein gehackte Krebschweifel unter die Dötter geben, auch kannst du allensfalls statt des andern Butters, Krebsbutter nehmen.

### Die schwäbische Eyspeis, oder Eyer in Schmalz.

Man schlage Eyer auf, so viel man braucht, auf zwölf Eyer aber kömmt ein Seitel guter Milchrahm, dieß sprüde man untereinder, und salze es ein wenig. Nun lasse man Schmalz in einer Keim heiß werden, vorher aber bröckle man etwas Butter unter die Eyer, gebe sie dann in das Schmalz, gebe oben und unten Blut, so lauft es hoch auf, und wird dann sammt der Keim auf die Tafel gegeben.

---