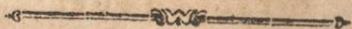


Pour accommoder toute Sorte  
d'Oeufs.

Um zu machen von allen Sorten  
Eyer.



*Des Oeufs bouchés en sauce blanche.*

Verlohrne Eyer mit einer weißen  
Sous.

Thue die frischen Eyer in Wasser schön  
verliebren, daß sie schön rund, und ganz  
bleiben, thue sie hernach in ein frisches Was-  
ser, die Sous darzu, schlage etliche Eyer.  
dottor in ein Kastrol mit einem Stück fri-  
schen Butter, ein klein wenig feines Mehl,  
rühre es zusammen, drucke den Saft von  
einer Lemoni darzu, gebe eine klare Erbsen-  
Bouillon darzu, wenn es Zeit ist zur Tas-  
fel, gieße das Wasser von den Ehern hin-  
weg, gebe ein warmes daran, damit die  
Eyer warm werden, rühre die Sous auf dem  
Feuer ab, rangire die Eyer trocken in den  
Topf, thue die Sous salzen, und geb sie  
über die Eyer, und thue sie warmer zur  
Tafel serviren.

*Des*

*Des Oeufs bouchés en Sauce d'Ecrevisses.*

Verlohrne Eyer mit einer Krebs-  
Sous.

Thue die Eyer verlohren, wie schon gemeldet, die Sous darzu, nehme einen Krebsbutter, anstatt den weißen, und mache die Sous auf die nemliche Manier, kein Lemoni-Saft darf nicht darzu kommen, sondern die Krebschweifsel thue in Fülle schneiden, und zu der Sous nehmen, die Eyer hernach anrichten, wie die vorhergemeldten.

*Des Oeufs bouchés à l'Allemande.*

Verlohrne Eyer auf deutsche Manier.

Die Eyer werden auch verlohren im Wasser wie schon gemeldet, die Sous darzu wird gemacht wie zu den erst verlohrenen Ethern, nur anstatt dem Lemoni thue einen Eßig darzu, rühre die Sous an wie bey die andern, schneide eine Semmel fein gewürfelt, thue sie ausbacken im Butter schön gelb, wenn du die Sous über die Eyer angerichtet hast, bestreue die ausgebackene Semmel warmer darüber, und gebe sie zur Tafel.

*Des Oeufs bouchés à la Creme.*

## Verlohrne Eyer mit Raam.

Die Eyer werden auch verlohren, wie schon gemeldet, die Sous darzu, thue ein wenig Butter in ein Kastrol, mache ein wenig Mehl gelb, posire etliche fein geschnittene Charlotten darein, fülle es an mit einem Löffelvoll Schüb, und laß die Sous wohl verkochen, schneide ein wenig Rappern mit ein Paar Sardellen fein, gebe es an die Sous, wie auch einen Löffelvoll sauern Raam, laß nochmal kochen, und richte die Eyer in den Topf, drucke den Saft von einer Lemoni an die Sous, gebe sie darüber, und thue sie zur Tafel serviren.

*Des Oeufs bouchés à l'Hollandoise.*

## Verlohrne Eyer mit Holländer Sous.

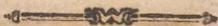
Die Eyer werden auch verlohren im Wasser, wie schon gemeldet, die Sous darzu, nehme ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit etlichen Eyerdottern, den Saft von zwey Lemonien, auch Salz und ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, laß die Sous zergehen, aber wohl rühren, sie darf nicht sieden, sobald sie dicklicht wird, gebe die  
Sous

Sous über die Eyer, bestreue oben darauf ein wenig fein geschnittenen Petersil, oder auch ein wenig Scheilag, und gebe sie zur Tafel.

*Des Oeufs bouchés à l'Oseille.*

**Verlohrne Eyer mit Saurampfer.**

Die Eyer werden auch verlohren, wie schon gemeldet, die Sous darzu, nehme eine gute Portion Saurampfer, thue ihn sauber pflücken und waschen, und wohl ausdrücken, gebe ihn in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter und einem ganzen Zwibel, setz ihn auf eine Glut, und laß ihn dünsten, auf die Legt haube ein wenig feines Mehl daran, und fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß die Sous wohl verlochen, gebe ein Salz darzu, ein wenig Pfeffer, und Muskatnuß, ein klein wenig Cäsig, thue die Sous mit etlichen Eyerdottern lagiren, und gebe sie über die Eyer.



*Des Oeufs bouchés en Sauce de Concombres.*

Verlohrne Eyer mit einer Gugumer  
*Sous.*

Thue die Eyer auch verlohren, wie schon gemeldet, die *Sous* darzu, nehme etliche Gugumern, thue sie schällen, und das Mittere davon schneiden, die Gugumern thue in kleine Fülle schneiden in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter und einem ganzen Zwiibel, 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 guten Eßig, Pfeffer und Salz, laß sie wohl verkochen, auf die Legt thue die *Sous* mit etlichen Eyerdottern lagiren, und gebe sie über die Eyer.

*Des Oeufs bouchés frits en Sauce de Concombres.*

Verlohrne Eyer gebacken mit einer  
Gugumern *Sous.*

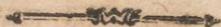
Thue die Eyer verlohren im Wasser, aber nicht zu stark, lege sie hernach auf ein Serviet, daß sie trocken werden, thue sie salzen, und ein wenig pfeffern, thue sie auch

auch mit ein wenig feinem Mehl bestreuen,  
hernach in Eyern umkehren, und mit gerie-  
benen Semmelbröseln blaniren, oder auf  
deutsch zu sagen, bestreuen, die Sous dar-  
zu, nehme etliche frische Gugumern, thue  
das Innere davon schneiden, rund und eckicht,  
thue sie in ein Kastrol mit Zwibel, und  
Kräuter, ein Lorberblatt, Salz und Pfeffer,  
gieße einen guten Eßig darzu, und laß sie  
einen Sud aufthun, und hernach ein Paar  
Stund stehen, nachdem nehme sie heraus auf  
das Tischtuch oder Serviet, thue die Kräu-  
ter und Wurzeln davon sauber, mache ein  
Schmalz heiß, thue sie hinein ohne Mehl,  
und laß sie gelb ausbacken, nach dem in ein  
Kastrol, staube ein wenig Mehl daran,  
oder gebe anstatt den Mehl eine Colli dar-  
zu, laß sie kochen, bis sie lind sind, auf  
die Letzt gebe ein wenig Berdramesig darzu,  
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 gebe die Sous darüber,  
und servire zur Tafel.

*Des Oeuvs bouchés frits en Sauce  
à l'Oseille.*

Gebackene Eyer mit Saurampfer Sous.

Die Eyer werden auch verlohren, und  
gebacken wie die vorher gemeldte, die Sous



darzu, wird gemacht mit Saurampfer, gleichwie die verlohrene Eyer, man kann auch den Saurampfer recht fein schneiden, und die Sous auf nemliche Manier machen.

*Des Oeufs bouchés frits en Sauce hachée.*

Gebackene Eyer mit Hachée Sous.

Die Eyer mußt du backen auf nemliche Manier, wie vorher gemeldet, oder auch dacken, wie man ordinari die Eyer backet, die Sous darzu, nehme einen Zwibel, etliche Charlotten, Kappern, und Petersil, ein Paar Sardellen, thue dieses alles fein schneiden in ein Kastrol mit ein wenig Butter, und auf dem Feuer postiren lassen, gebe eine Colli darzu, oder staube ein wenig Mehl daran, und fülle es auf mit Schüh, laß die Sous wohl verlocken, auf die Zeit gebe ein wenig Berdrameszig, und gebe die Sous über die Eyer.

*Des Oeufs frits en Sauce à l'Estragon.*

Gebackene Eyer mit Berdrameszig Sous.

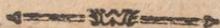
Thue die Eyer backen auf eine Manier, oder auf die andere, wie schon gemeldet, die Sous darzu, nehme eine Colli in ein Kastrol, thue etwas frischen Berdrameszig blatz

blattelweis pflöcken, setze ein wenig Wasser auf das Feuer, und laß sieden, werfe den Berdrum hinein, und laß ihn einen Sud aufstehn, giesse ihn ab, und gebe ihn in die Sous mit ein wenig Eßig, und den Saft von einer Lemoni, richte die gebackene Eyer in den Topf, und gebe die Sous darüber, und servire sie zur Tafel.

*Des Oeufs brouilles ordinaires.*

*Gerührte Eyer ordinari.*

Schlage Eyer in ein Kastrol, soviel du vonnöthen hast, brocke ein Stück frischen Butter darzu, giesse auch ein wenig süßen Raam daran, Salz und ein wenig Pfeffer, fein geschnittenen Peterzil, 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 bestreue die gebackene Semmel warmer darüber, und gebe sie zur Tafel.



*Des Oeufs brouillés avec des Truffles.*  
Gerührte Eyer mit Trifflen.

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

*Des Oeufs brouillés avec des Asperges.*  
Gerührte Eyer mit Spargel.

Den Spargel thue abbrocken, soweit 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 geschnittenen Petersil, Salz und Pfeffer, gebe ein Stück Butter darzu, und thue ihn auf dem Feuer posiren, hernach schlage die Eyer darzu, wenn du es vonnöthen hast, wie auch ein wenig süßen Raam, schlage die Eyer ab, und richte sie zur Tafel, gleichwie die andern gerührten Eyer.

*Des*

*Des Oeufs brouillés avec de l'Oseille.*

Gerührte Eyer mit Saurampfer.

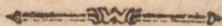
Nachdem der Saurampfer sauber gewaschen und gewaschen ist, drücke ihn sauber aus, durchschneide ihn mit dem Messer in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, und Pfeffer, laß ihn auf einer Glut dünsten, wenn er lind ist, setz ihn auf die Seiten, und schlage die Eyer daran, soviel du vonnöthen hast, thue sie gut abschlagen, und mache sie zurecht gleichwie die andern.

*Des Oeufs brouillés à l'Italienne.*

Gerührte Eyer mit Schwammerling.

Nehme Chambinions oder auch sonsten gute Schwammerling, nachdem sie sauber gewaschen sind, thue sie recht fein in Gölle schneiden, in ein Kastrol mit ein wenig fein geschwittenen Petersil und ein Paar Charlotten, gebe ein Stück Butter darzu, und laß sie auf dem Feuer vofiren, schlage die Eyer daran, soviel du vonnöthen hast, und mache sie zurecht gleichwie die andern.

*Des*



*Des Oeuſs brouillés au Gratin.*

Gerührte Eyer mit ihrer Krusten.

Schlage Eyer in ein Gefchirr ſoviel du vonnöthen haſt, thue ſie ſalzen und ein wenig pfeffern, gebe ein wenig ſauern Raam darzu, und auch ein Stückel Butter, ein wenig fein geſchnittenen Petersil, iſt es Zeit zur Tafel, ſetze ſie auf das Feuer, und thue ſie abrühren nicht zu feſt, was in Kaſtrol bleibt, thue das Kaſtrol auf ein kleines Feuer, und laß es eine Krusten bekommen, nehme ſie hernach mit dem Rodelſcheuſerl heraus, und belege die Eyer oben damit, und thue ſie zur Tafel ſerviren.

*Une Omelette aux Oignons.*

Ein Amolet mit Zwibel.

Thue etliche Zwibel fein ſchneiden, und mit Butter poſtiren, bis ſie lind ſind, ſchlage hernach Eyer daran, ſoviel du vonnöthen haſt, ein wenig ſauern Raam, Salz, und ein wenig Pfeffer, ſchlage ſie gut ab, iſt es Zeit zur Tafel, backe das Amolet, dieſes muß auf beeden Seiten gebacken ſeyn, wickle es zuſammen, und thue es in den Topf ſerviren.

*Une*

*Une Omelette aux Champignons.*

*Ein Amolett mit Chambinionen.*

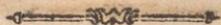
Nachdem die Chambinions gepuzet sind, thue sie fein in Fülle schneiden, in ein Kasstrol, nehme Butter darzu, Salz und ein wenig Pfeffer, ein wenig fein geschnittenen Petersil, thue sie abschlagen, ist es Zeit zur Tafel, thue ein wenig Butter in die Amolett-Pfann, und backe das Amolett auf beeden Seiten, thue es unwickeln, und in den Topf anrichten.

*Une Omelette au fromage Parmesan.*

*Ein Amolett mit Parmesankäsz.*

Richte die Eyer ein zum Amolett, wie sich es gehöret, und schon gemeldet ist, reibe ein Stückel Parmesan-Käsz darzu, thue den Käsz und die Eyer mischen, dieses Amolett wird nur auf einer Seiten gebacken, man kann auch den Käsz recht dünn schneiden, und wenn das Amolett auf einer Seiten gebacken ist, thue den geschnittenen Käsz oben darauf legen, hernach umwenden, und nicht vielmehr backen lassen, richte es hernach in den Topf.

*Une*



*Une Omelette à l'Italienne.*

Ein Amolett auf Italienisch.

Das Amolett wird gemacht auf nemliche Manier, wie dieses vorhergemeldte, anstatt den Käß thue Sardellen darauf legen, diese müssen aber sauber gepuzet und voneinander geschnitten werden, und das Amolett muß auf beeden Seiten gebacken werden.

*Une Omelette avec des herrengs fumés.*

Ein Amolett mit Pickelhäring.

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

*Une Omelette avec des Truffles.*

Ein Amolett mit frischen Trislen.

Nachdem die Artoffeln sauber gepuzet 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 posiren, schlage die

die Eyer hernach darzu so viel du vonnöthen hast, wie auch Salz, und ein wenig Pfeffer, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue das Amollett nur auf einer Seiten backen, und umwickeln, gebe es zur Tafel.

*Une Omelette avec des herbes.*

Ein Amollett mit feinen Kräutern.

Schneide seine Kräuter recht fein, thue sie ein wenig posiren mit Butter, schlage hernach die Eyer darzu, wenn du es vonnöthen hast, ist es Zeit zur Tafel, backe das Amollett nur auf einer Seiten, wickle es zusammen, und richte es in den Topf.

*Des petites Omeletes aux Epinards.*

Kleine Amolletten mit Spenat.

Mache kleine Amollett, soviel du vonnöthen hast, nehme einen Spenat, nachdem er wohl blangirt ist, thue ihn fein schneiden, wie auch einen Zwickel recht fein, thue ihn in ein Kastrol mit frischem Butter, und laß ihn auf dem Feuer posiren, gebe den Spenat darzu, Salz, und Pfeffer, setz ihn auf eine Blut, und laß ihn dünsten, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon daran,

M

und



und laß ihn aufkochen, hernach kalt werden, thue in jedes Amolett einen Schloßelvoll Spenat, und thue ihn mit dem Messer dünn austreichen, wickle die Amolett zusammen, richte sie in den Topf, gieße einen guten sauern Raam daran, setz sie in Dfen, und laß sie recht warm werden, aber nicht trocken, so sind sie fertig.

*Des petites Omelettes farciés.*

**Faschirte Amoletten.**

Mache eine Fasch von Fischen, und auch kleine Amolett, thue sie damit faschiren, gleichwie die von Spenat, richte sie ein in den Topf, schlage etliche Eyerdotter in ein Geschirr, rühre sie ab mit süßem Raam, und gieße sie an die Amolett, setze sie in Dfen, und laß sie eine schöne Farb bekommen.

*Des petites Omelettes à la Creme aigre.*

**Kleine Amoletten mit sauern Raam.**

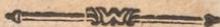
Schlage etliche ganze Eyer in ein Geschirr, gieße süßen Raam darzu, drücke ein wenig Lemoni-Saft darein, und laß auf dem Feuer zusammen gehen, gieße es hernach auf ein Sieb, daß das Wasser davon  
läuft,

laufft, nehme hernach diesen Topfen in ein Geschir, thue ihn gut abrühren mit einem Stückel frischen Butter, und etlichen Eyerdottern, ein wenig sauern Raam, thue es salzen, und ein wenig pfeffern, und Mußkatnuß, mache hernach kleine Amolett, thue thue sie damit fashiren, aber nur dünn ausgestrichen, wickle sie zusammen, und richte sie ein in den Topf, gieße einen sauern Raam darüber, bestreue sie mit geriebenen Parmesankäß, setze sie in Ofen, bis sie eine schöne Farb bekommen, so sind sie fertig.

*Des Omelettes en Sauce.*

*Amoletten in der Sous.*

Mache ein Paar Amolett nicht dick, thue sie gut auf beeden Seiten backen, schneide hernach ein Paar Zwibel blattelweis fein in ein Kastrol, thue sie poffiren, ein Klein wenig gelblicht, gebe eine Colli darzu, und auch etwas Eßig, laß die Sous aufkochen, schneide die Amolett wie die Butterfleck, gebe sie in die Sous, ist es Zeit zur Tafel serviren, laß die Amolett aufkochen, drücke den Saft von einer Lemont daran, und richte es zur Tafel.



*Des Omelettes en Sauce à la moutarde.*

*Amoletten mit Semf Sous.*

Diese Amolett werden gemacht auf die nemliche Manier, wie die vorhergemaichte, nur daß kein Lemoni darzu kommt, sondern ein wenig Eßig, und auf die Lest mit ein wenig Semf lagiret.

*Des Omelettes en Sauce d'Oignons.*

*Amoletten mit Zwiberl Sous.*

Nehme eine gute Portion kleine Zwiberln, thue sie schön weis wugen 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, nehme etne Colli, gebe die Zwiberln hinein, ein wenig Verdramesßig, mache kleine Amolett, richte sie in den Topf gewickelt hinein, und gebe die Sous warmer darüber, und thue sie zur Tafel serviren.

*Des Oeufs farcis à l'Italienne.*

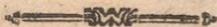
*Faschirte Eyer auf Italienisch.*

Thue die Eyer hart sieden, soviel du vonnöthen hast, schelle sie ab, und schneide sie voneinander, thue die Dotter in ein Geschirr, schneide etliche Charlotten mit ein wenig Basilicum und Thimian wie auch Petersil fein in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, thue es auf dem Feuer posiren, thue etliche Sardellen fein machen, und geb sie auch darzu, wie auch die harten Eyerdotter, eine Semmel eingeweicht in Milch, Salz und ein wenig Pfeffer, auch 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 Raam darzu, thue es rühren, und gieße es an die Eyer, setze sie in Ofen, und laß sie oben eine lichte Farb bekommen, so sind sie fertig.

*Des Oeufs farcis verds.*

*Grüne faschirte Eyer.*

Die Eyer werden hart gesotten, soviel du vonnöthen hast, schneide sie auch in der Mitte voneinander, thue das Gelbe allein,



und das Weiße auch, nehme eine gute Portion Saurampfer, und Körbelkraut, nachdem es sauber gewuget und gewaschen ist, drücke es gut aus, und thue es recht fein schneiden in ein Kastrol mit frischem Butter, laß auf dem Feuer postren, gebe hernach die harten Eyerdotter darzu, eine Semmel in Milch eingeweicht, Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, etliche rohe Eyerdotter, thue es hernach gut abrühren, fäschire hernach die halben Eyer damit, richte sie ein in den Topf, was von Fäsch überbleibet, rühre es ab mit süßem Raam, und gieße es an die Eyer, und lege sie in Ofen, laß sie eine liechte Farb nehmen, so sind sie fertig.

*Des Oeufs farcis aux enchois.*

**Faschierte Eyer mit Sardellen.**

Nachdem die Eyer hart gesotten sind, thue die Schalen davon, und schneide das Kapel weg, nehme mit einem kleinen Löffel das gelbe heraus, in ein Geschir, thue etliche Sardellen fein machen, wie auch ein wenig Petersil, thue es zu die Dotter, 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 Eyern, thue sie mit fein geriebenen Semmelbröckeln bestreuen, und hernach ausbacken, mache eine

eine Sardellen - Sous darzu, richte die Eyer in den Topf, und gebe die Sous darüber, thue sie warmer zur Tafel serviren.

*Des Oeufs farcis aux Ecrevisses.*

**Faschirte Eyer mit Krebsen.**

Nachdem die Krebsen gesotten sind, thue die Schweifel davon nehmen, aus den Schalen mache einen Krebsbutter, weiche eine Semmel in eine Milch, thue den Krebsbutter kalter in ein Geschirr, thue ihn abreiben mit etlichen Eyerdottern, gebe die harten Dotter von den gesottenen Ethern auch darzu, thue es auch wohl zerrühren, schneide die Krebschweifeln fein gewürfelt darzu, wie auch ein Paar Stückel gesalzener Karpfenmilchner, thue die eingeweichte Semmel ausdrücken, Salz und ein wenig Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, rühre alles wohl ab, thue hernach die Eyer darmit faschiren, rühre den übrigen Fasch mit süßem Raam ab, und gteße es über die Eyer, setz sie in Ofen, und laß sie eine liechte Farb bekommen, so sind sie fertig.



*Des Oeufs farcis d'une autre Maniere.*  
 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 Ethern, und mit geriebenen Semmelbrösel bestreuen, wenn es Zeit zur Tafel ist, thue sie im Schmalz ausbacken, man kann sie serviren trockner, oder auch mit einer Sous.

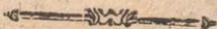
*Des Oeufs à la Tripe à l'Allemande.*  
 Harte Eyer in der Sous auf deutsche Manier.

Thue die Eyer hart steben, welche aber vor die Herrschaften frisch seyn müssen, nachdem sie geschelet sind, laß sie in frischem Wasser liegen, nehme eine gute Portion Saurampfer, wie auch etwas Korbekraut, nachdem es gepusget, und sauber gewaschen ist, thue es mit dem Schneidmesser recht fein schneiden, gebe es in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß es auf einer Glut postiren, gebe auch einen ganzen Zwibel darzu, staube ein wenig Mehl daran, und fülle es auf mit ein wenig klarer  
 Erb

Erbsen-Bouillon, laß hernach kochen, wenn es Zeit ist zur Tafel, gieße das frische Wasser von den Eiern, und gebe ein warmes daran, damit die Eier warm werden, nehme sie hernach heraus auf ein Serviet, thue sie voneinander schneiden, gebe Salz und Pfeffer über die Sous, thue hernach mit etlichen Eyerdottern lagiren, thue sie salzen, ein wenig pfeffern, wie auch Muskatnuß, richte die Sous in den Topf hinein, oder auf eine Schüssel, rangire die Eier halb, oder blattelweis darauf.

*Des Oeufs à la Tripe à la Francoise.*  
 Zarte Eier in der Sous auf Französisch.

Die Eier müssen auch frisch und hart gefotten seyn, thue hernach das Weiße von einander schneiden, und zu beobachten, daß das Gelbe ganz bleibet, thue das Weiße recht fein schneiden, gebe es in Kastrol, wie auch die ganze Dotter darzu, fülle sie an mit einer Colli, wenn du aber keine Colli nicht hast, mache eine gelbe Sous extra, wie schon gemeldet ist, zu machen, thue hernach etliche einmargonirte Sugumern abschällen, und in feine Fülle schneiden zu die Eier, thue auch etwas Bertram blattelweis in ein wenig Wasser blangiren, und gebe ihn auch zu die Eier, wie auch ein wenig Eßig, Salz und ein wenig Pfeffer, ist



es Zeit zur Tafel, laß sie aufkochen, gebe den Saft von einer Lemoni darzu, und thue sie in den Topf anrichten.

*Des Oeufs en Sauce à l'Allemande.*

*Eyer in der Sous auf deutsche Manier.*

Die Eyer müssen frisch und hart gefotten seyn, nachdem sie geschelet, thue sie blattelsweis schneiden mit sammt dem Gelben, thue sie in ein Kastrol mit Colli fein geschnittenen Petersil, Salz und Pfeffer, wie auch ein wenig Muskatnuß, ein wenig Eßig, ist es Zeit zur Tafel, laß es aufkochen, gebe den Saft von einer Lemoni darzu, und richte sie in den Topf.

*Des Oeufs à la Tripe à la moutarde.*

*Harre Eyer mit Semf = Sous.*

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 Zwiibel fein in Fülle, gebe sie in ein Kastrol mit Butter, und laß sie auf dem Feuer ein wenig gelb werden, gebe eine Colli darzu, oder mache eine extra braune Sous aufkochen, gebe hernach die Eyer daran, wie auch ein wenig Eßig, Salz und Pfeffer, ist es Zeit zur

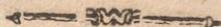
zur Tafel serviren, laß die Eyer aufkochen, und lagire sie hernach mit ein wenig Semf, drucke den Saft von einer Lemoni darzu, und richte sie zur Tafel an.

*Des Oeufs en Sauce d'Ecrevisses, ou  
en Fricassée.*

*Frikassirre Eyer.*

Es müssen auch frische und hartgesottene Eyer seyn, thue sie schneiden, wie die vorhergemeldte, thue sie hernach in ein Kastrol, mache eine weiße Sous, laß die Sous wohl verkochen, und posire sie hernach an die Eyer, wenn du etliche frische Chambinions hast, thue sie fein schneiden, und in ein wenig Butter posiren, und gebe es auch zu die Eyer, ist es Zeit zur Tafel, laß die Eyer aufkochen, gebe einen fein geschnitten Petersil darzu, thue sie lagiren mit etlichen Eyerdottern, drucke den Saft von einem oder zwey Lemoni darzu, was es nöthen hat, und richte sie in den Topf.

*Des*



*Des Oeufs durs à l'Oseille.*

*Harre Eyer mit Saurampfer.*

Die müssen auch frisch und hart gesotten seyn, aber nur blatweis geschnitten mit dem Gelben, nehme eine gute Portion Saurampfer, nachdem er sauber gepuzet und gewaschen ist, thue ihn mit dem Messer durchschneiden, in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, und einem ganzen Zwickel, laß ihn auf dem Feuer posiren, gebe ein wenig Colli darzu, und laß die Sous aufkochen, thue hernach die Eyer darein, wie auch Salz, ein wenig Pfeffer, und Ruckelkorn, ist es Zeit zur Tafel, laß die Eyer aufkochen, thue sie lagiren mit etlichen Eyerdottern, und den Saft von einer Lemont, und richte sie in den Topf an.

*Des Oeufs à la Creme.*

*Eyer mit sauern Raam.*

Diese Eyer müssen auch frisch und hart gesotten seyn, nachdem thue sie blattelweis schneiden mitsammt dem Gelben, schneide etliche Charlotten mit einem Zwickel und Weersil recht fein in ein Kastrol mit frischem Butter, und laß auf dem Feuer posiren, richte hernach von den geschnittenen Eyern in den Topf hinein, thue sie salzen, ein wenig pfeffern, und gebe ein wenig von die.

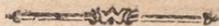
diesen fein geschnittenen Kräutern darauf,  
 und ein Paar Löffelvoll guten sauern Raam,  
 hernach wiederum von den harten Eyer  
 darauf, und das nemliche, wie schon ge-  
 meldet, bis du alle die Eyer hinein gerichtet  
 hast, oben bedecke sie mit sauern Raam,  
 streue ein wenig Semmelbrösel darauf,  
 setze es in Ofen, daß sie eine liechte gelbe  
 Farb bekommen, alsdenn sind sie fertig.

*Des Oeufs à la Creme douce.*

Zarte Eyer mit süßen Raam.

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 geschnittene:  
 Petersil, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß,  
 nehme hernach in ein anderes Kastrol ein  
 Stück frischen Butter mit Zwiebel, Wur-  
 zeln und Kräutern, laß auf dem Feuer  
 posiren, gebe einen Löffelvoll feines Mehl,  
 und rühre es mit süßem Raam auf dem  
 Feuer ab, und laß wohl verkochen, postre  
 hernach diese Sous an die Eyer, ist es Zeit  
 zur Tafel, laß die Eyer aufkochen, thue sie  
 salzen, und richte sie an.

*Des*



*Des Oeufs à la Tripe en Sauce  
d'Ecrevisses.*

*Harre Eyer mit Krebs-Sous.*

Die Eyer müssen frisch und hart gesotten seyn, nehme die Dotter davon, daß sie ganz bleiben, von dem Weißen schneide runde kleine Stückel daraus, thue es in ein Kastrol, nehme eine gute Portion Krebsen, nachdem sie gesotten sind, löse die Schwefeln aus, und thue sie in der Mitten von einander schneiden, gebe sie auch zu den Ehern, mache vom Krebsbutter eine Sous auf die Manier, wie die vorhergemeldte, posire 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.

*Des Yeux de Boeuf avec du fromage.*

*Ringesetzte Eyer mit Parmesankäs.*

Thue unten in den Topf ein wenig geriebenen Parmesankäs streuen, brocke ein wenig frischen Butter darein, ein Paar Löffelvoll sauern Raam, Salz, und ein wenig Pfeffer, schlage hernach die Eyer hinein, thue die Eyer salzen und pfeffern, wie auch

auch ein wenig Muskatnuß, brocke ein wenig frischen Butter darauf, ein Paar Löffel voll sauern Raam, ein wenig fein geschuittenen Petersil, und Semmelbröseln, auch einen geriebenen Parmesankäß, setze es hernach in Ofen, und laß eine liechte Farb bekommen, die Eyer müssen aber nicht gar hart werden, diese Eyer können auch gemacht werden ohne Käß auf die nemliche Manier, sie werden auch gemacht auf die Manier mit Pictelharing, oder auch mit Sardellen.

*Des Oeufs frais à la Coque.*

Lind gesottene Eyer.

Diese Eyer, wenn man sie will vor Herrschaften bedienen, müssen den nemlichen Tag von der Henn gelegt seyn, und um die Eyer recht lind zu sieden, muß das Wasser vorher sieden, hernach thut man die Eyer hinein, und läßt sie solang bis man Hundert gezehlet hat, stark sieden, setze sie vom Feuer, decke sie zu, und laß drey Minuten stehen, auf solche Manier sind die Eyer lind, und durchaus heiß, wie sichs gehört, wer aber diesen Vorthail nicht hat, der laß sieden, bis er Hundert und Fünffzig gezehlet, sie sind auch recht auf diese Manier, aber dennoch nicht so gut gesotten, wie die erste Manier meldet.

*Des*