

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

St 11 gezeigte Eyer

am 12 Eyer hat  $\frac{1}{4}$  2 Ecker fast worden den Flunge die Eyer  
 und neben den anderen für ein Maß mit Pfeffer darüber in der  
 Zeit sollte ein glie für die Flungl davon / unten ein abwärts  
 wenn sie fast angezogen sind so sind sie gut dem mit Leinwand  
 bestrich und an der Luft hangen

St 12 Eyerzeit mit Damm

Die Eyer werden zuerst gekocht und bey dem Miltz Honig  
 einander geschnitten dem wird ein guttes Maß bestrich  
 ob gebraten gibt ein guttes Eyer der Honig drinnen ein  
 Maß gewaschtes Damm gut an der Luft getrocknet  
 2. Eyer für Eyer der Honig 8 löst dem von einem Maß Pfeffer  
 dem ein halbes geschnitten dem bester Honig halbes mit dem  
 gewaschtem über streichen dem die halben Eyer drinnen  
 gelegt zwischen die Eyer Stück. Dardeln dem mit Essig  
 über streichen die 4 halben Eyer in dem Miltz drinnen  
 wider Dardeln zwischen dem Essig drinnen dem Honig  
 drinnen gebraten und in ofen ein wenig bestrich dem  
 freuheit in dieser Zeit Damm mit dem Damm Honig  
 und 4 Eyer diese alle in bestrich getrocknet und die ganze  
 Eyer Zeit damit über legt dem wider in ofen mit  
 das ob Luft fast wird aber die Damm und weiß  
 bleiben sie ist ab Gedig