

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

Dritter Abschnitt.

Von Eyer = Speisen.

Gingerührtes.

Schlage drey Eyer auf eine Person in ein Häferl, sprüde sie gut ab, salze sie geschmack, gib ein halb Seitel Milch darunter, hast du Schnittling, so schneide ihn klein, gibs dazu und sprüde es gut untereinander ab, dann nimm eine messingene Pfanne, gib ein Stück Butter darein, und lasse sie zerschleichen, sodann gieße die Eyer hinein, alsdann schiebe mit dem Kochlöffel das Gingerührte vom Boden schön langsam auf, um damit du schöne große Stücke erhältst, und lasse selbe bis auf 3 Theile zusammengehen, dann richte sie auf eine Schüssel an, und gib es zur Tafel.

Eingesehte Eyer.

Schmiere eine Schüssel mit Butter, gib ein wenig Rahm daran, und salze es geschmack, bereite dann die Semmelschnitten so, als wie man sie zu den Dachsenaugen braucht, sodann lege die Schnitten in den Rahm, und schlage so viel Eyer in die Nadeln hinein, als du Schnitten hast, salze die Eyer, und gib unten und oben sehr starke Gluth, um damit es sehr kocht und die Eyer dötter in den Nadeln weich bleiben.